Thinking of you
Electrolux

EKC6430AO


| | | |
|---|---|---|
| CS SPORÁK | NÁVOD K POUŽITÍ | 2 |
| SK SPORÁK | NÁVOD NA POUŽÍVANIE | 29 |

# OBSAH


1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE . . . . . 3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY . . . . . 4
3. POPIS SPOTŘEBIČE . . . . . 7
4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM . . . . . 7
5. VARNÁ DESKA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ . . . . . 8
6. VARNÁ DESKA – UŽITEČNÉ RADY A TIPY . . . . . 8
7. VARNÁ DESKA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA . . . . . 9
8. TROUBA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ . . . . . 10
9. TROUBA - FUNKCE HODIN . . . . . 11
10. TROUBA – UŽITEČNÉ RADY A TIPY . . . . . 12
11. TROUBA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA . . . . . 22
12. CO DĚLAT, KDYŽ... . . . . 25
13. INSTALACE . . . . . 26


# MYSLÍME NA VÁS

Děkujeme, že jste si zakoupili spotřebič značky Electrolux. Vybrali jste si produkt, se kterým jsou spjaty desítky let profesionálních zkušeností a inovací. Tento důmyslný a stylový spotřebič byl navržen s ohledem na jeho uživatele. Kdykoliv jej tak používáte, můžete se spolehnout, že pokaždé dosáhnete skvělých výsledků.

Vítá Vás Electrolux.

**Navštivte naše stránky ohledně:**

Rady ohledně používání, brožury, poradce při potížích, servisních informací:
**www.electrolux.com**

Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:
**www.electrolux.com/productregistration**

Nákupu příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:
**www.electrolux.com/shop**

# PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.
Při kontaktu se servisním střediskem se ujistěte, že máte k dispozici následující údaje.
Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku. Model, výrobní číslo (PNC), sériové číslo.

Upozornění / Důležité bezpečnostní informace.

Všeobecné informace a rady

Upozornění k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

# 1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtěte ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nezodpovídá za škody a zranění způsobená nesprávnou instalací či chybným používáním. Návod k použití vždy uchovávejte spolu se spotřebičem pro jeho budoucí použití.

## 1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

⚠ **UPOZORNĚNÍ**
Hrozí nebezpečí udušení, úrazu nebo jiných trvalých následků.

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí pouze, pokud tak činí pod dozorem osoby, která je zodpovědná za jejich bezpečnost.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí.
- Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovaly. Přístupné části jsou horké.
- Pokud je spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

## 1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Spotřebič a jeho dostupné části se mohou během používání zahřát na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- Spotřebič nepoužívejte spolu s externím časovačem nebo samostatným dálkovým ovládáním.
- Příprava jídel s tuky či oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a způsobit požár.

- Oheň se nikdy nesnažte uhasit vodou, ale vypněte spotřebič a poté plameny zakryjte např. víkem nebo hasicí rouškou.
- Nepokládejte věci na varnou desku.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Na varnou desku nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čistění skleněných dvířek, mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Při manipulaci s odkládací zásuvkou buďte opatrní. Může být horká.
- K odstranění drážek na rošty nejprve odtáhněte přední a poté zadní konec drážek na rošty od stěny trouby. Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- Je-li sklokeramický povrch desky prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem.

# 2. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

## 2.1 Instalace

⚠ **UPOZORNĚNÍ**
Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemisťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy noste ochranné rukavice.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Ujistěte se, že je spotřebič namontován pod bezpečnou konstrukcí a vedle bezpečných konstrukcí.
- Strany spotřebiče musí být umístěny vedle spotřebičů nebo kuchyňského nábytku stejné výšky.
- Spotřebič neumísťujte na podstavec.
- Spotřebič neinstalujte vedle dveří či pod oknem. Zabráníte tak převržení horkého nádobí ze spotřebiče při otevírání dveří či okna.

⚠ **UPOZORNĚNÍ**
Zajistěte instalaci stabilizačního prvku, který bude bránit převržení spotřebiče. Řiďte se pokyny v části „Instalace“.

### Připojení k elektrické síti

⚠ **UPOZORNĚNÍ**
Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.

- Zkontrolujte, zda údaje o napájení na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě. Pokud tomu tak není, obraťte se na elektrikáře.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Pro výměnu napájecího kabelu se obraťte na servisní středisko nebo elektrikáře.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat dvířek spotřebiče, obzvláště, jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ni síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.

## 2.2 Použití spotřebiče

**UPOZORNĚNÍ**
Hrozí nebezpečí zranění, popálení či úrazu elektrickým proudem.

- Tento spotřebič používejte v domácnosti.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Spotřebič po každém použití vypněte.
- Při provozu je vnitřek spotřebiče horký. Nedotýkejte se topných těles ve spotřebiči. Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může dojít k uvolnění horkého vzduchu.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Dvířka spotřebiče nikdy neotvírejte násilím.
- Spotřebič nepoužívejte spolu s externím časovačem nebo samostatným dálkovým ovládáním.
- Když je spotřebič v provozu, jeho dvířka mějte vždy zavřená.
- Na varné zóny nepokládejte příbory nebo pokličky. Byly by horké.
- Po použití nastavte varnou zónu do polohy „vypnuto“.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Pokud je povrch spotřebiče prasklý, okamžitě jej odpojte ze sítě. Zabráníte tak úrazu elektrickým proudem.

**UPOZORNĚNÍ**
Hrozí nebezpečí požáru nebo výbuchu.

- Tuky a oleje mohou při zahřátí uvolňovat hořlavé páry. Když vaříte s tuky a oleji, držte plameny a ohřáté předměty mimo jejich dosah.
- Páry uvolňované velmi horkými oleji se mohou samovolně vznítit.
- Použitý olej, který obsahuje zbytky potravin, může způsobit požár při nižších teplotách než olej, který se používá poprvé.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Používáte-li při přípravě jídla přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs vzduchu s alkoholem.
- Nepokoušejte se hasit oheň vodou. Odpojte spotřebič a plameny přikryjte víkem nebo hasicí rouškou.

**UPOZORNĚNÍ**
Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
  - Nepokládejte nádobí či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
  - Na dno spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.

  - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
  - po dokončení pečení nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.
  - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nemají vliv na výkon spotřebiče. Nejedná se o závadu z hlediska ustanovení záruky.
- Při pečení vlhkých koláčů používejte hluboký plech. Ovocné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Nepokládejte horké nádoby na ovládací panel.
- Nenechte vyvařit vodu v nádobách.
- Dbejte na to, aby na spotřebič nespadly varné nádoby či jiné předměty. Mohl by se poškodit jeho povrch.
- Nezapínejte varné zóny s prázdnými nádobami nebo zcela bez nádob.
- Na spotřebič nepokládejte hliníkovou fólii.
- Nádoby vyrobené z litiny či hliníku nebo nádoby s poškozeným dnem mohou způsobit poškrábání sklokeramiky. Tyto předměty při přesouvání na varné desce vždy zdvihněte.

## 2.3 Čištění a údržba

UPOZORNĚNÍ
Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před čištěním nebo údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Při vyjímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Zbytky tuků či jídel ve spotřebiči mohou způsobit požár.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.
- Katalytický smalt (je-li součástí výbavy) nečistěte žádným druhem čisticího prostředku.

## 2.4 Vnitřní osvětlení

- V tomto spotřebiči se používají speciální či halogenové žárovky pouze pro použití v domácích spotřebičích. Nepoužívejte ji pro osvětlení domácnosti.

UPOZORNĚNÍ
Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

- Před výměnou žárovky spotřebič odpojte od napájení.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi.

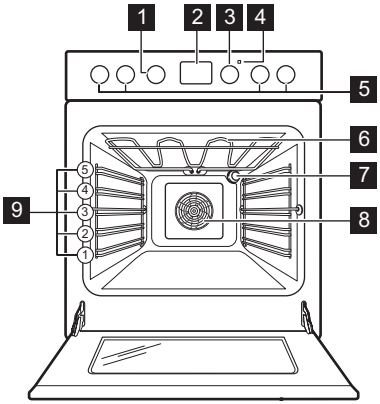
## 2.5 Likvidace

UPOZORNĚNÍ
Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte a vyhoďte síťový kabel.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

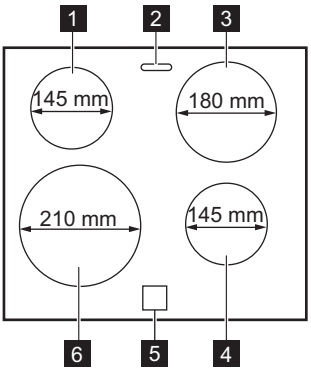
# 3. POPIS SPOTŘEBIČE

## 3.1 Celkový pohled




1 Ovladač funkcí trouby
2 Elektronický programátor
3 Ovladač teploty
4 Ukazatel teploty
5 Ovladače varné desky
6 Topné těleso
7 Žárovka trouby
8 Ventilátor
9 Polohy roštů

## 3.2 Uspořádání varné desky




1 Varná zóna 1200 W
2 Vývod páry
3 Varná zóna 1800 W
4 Varná zóna 1200 W
5 Kontrolka zbytkového tepla
6 Varná zóna 2300 W

## 3.3 Příslušenství

- **Rošt**

  Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.
- **Kombinovaný plech**

  Na koláče a sušenky. K pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.
- **Zásuvka**

  Zásuvka je umístěna pod troubou.

# 4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

**UPOZORNĚNÍ**
Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 4.1 První čištění

- Vyjměte všechno příslušenství a vyjímatelné držáky (pokud jsou použity).

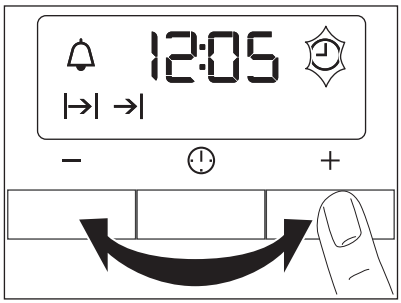
- Před prvním použitím spotřebič vyčistěte.

Řiďte se částí „Čištění a údržba“.

## 4.2 Nastavení času

Před provozem trouby musíte nastavit čas.

Po připojení spotřebiče k elektrické síti nebo po výpadku elektrického proudu ukazatel Denního času bliká.
Stiskněte tlačítko **+** nebo **-** a nastavte správný čas.




Asi po pěti sekundách blikání přestane a na displeji se zobrazí nastavený denní čas.

Ke změně času opětovně stiskněte , dokud nezačne blikat ukazatel Denního času. Nesmíte zároveň nastavit funkci Trvání |→| či Ukončení →| .

## 4.3 Předehřátí

Předehřátí prázdného spotřebiče ke spálení zbytkové mastnoty.

1. Zvolte funkci a maximální teplotu.
2. Nechte spotřebič pracovat 45 minut.
3. Zvolte funkci a maximální teplotu.
4. Nechte spotřebič pracovat 15 minut.

Příslušenství se může zahřát více než obvykle. Ze spotřebiče může vycházet zápach a kouř. To je normální jev. Zajistěte dostatečné větrání.

# 5. VARNÁ DESKA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

**UPOZORNĚNÍ**
Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 5.1 Nastavení teploty

| Ovladač | Funkce |
|---|---|
| ∫ | Uchovat teplé |
| 0 | Poloha Vypnuto |
| 1-9 | Nastavení teploty (1 = nejnižší nastavení teploty; 9 = nejvyšší nastavení teploty) |

1. Otočte voličem na požadovanou teplotu.
2. Vaření zastavíte otočením ovladače do polohy **0**.

Pomocí zbytkového tepla snížíte spotřebu energie. Přibližně 5–10 minut před koncem vaření varnou zónu vypněte.

## 5.2 Kontrolka zbytkového tepla

Kontrolka zbytkového tepla se rozsvítí, když je varná zóna horká.

**UPOZORNĚNÍ**
Nebezpečí popálení zbytkovým teplem.

# 6. VARNÁ DESKA – UŽITEČNÉ RADY A TIPY

**UPOZORNĚNÍ**
Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 6.1 Nádobí

- Dno nádoby musí být zcela rovné a co nejsilnější.
- Nádoby ze smaltované oceli nebo s hliníkovým či měděným spodkem mohou na povrchu sklokeramické desky zanechávat barevné skvrny.

## 6.2 Úspora energie

- Je-li to možné, vždy zakrývejte nádoby pokličkami.
- Nádobu postavte na varnou zónu, a teprve potom ji zapněte.
- Varnou zónu vypněte několik minut před koncem vaření, abyste využili zbytkového tepla.
- Dno nádoby musí být stejně velké jako příslušná varná zóna.

## 6.3 Příklady použití spotřebiče pro přípravu jídel

Údaje v následující tabulce jsou jen orientační.

| Nastavení teploty | Vhodné pro: | Čas | Tipy |
|---|---|---|---|
| 1 | K uchování teploty již připraveného jídla | podle potřeby | Nádobu zakryjte pokličkou |
| 1-2 | Holandská omáčka, rozpouštění: másla, čokolády, želatiny | 5–25 min | Čas od času zamíchejte |
| 1-2 | Zahuštění: nadýchané omelety, míchaná vejce | 10–40 min | Vařte s pokličkou |
| 2-3 | Dušení jídel z rýže a mléčných jídel, ohřívání hotových jídel | 25–50 min | Přidejte alespoň dvakrát tolik vody než rýže, mléčná jídla během ohřívání občas zamíchejte. |
| 3-4 | Podušení zeleniny, ryb, masa | 20–45 min | Přidejte několik lžic tekutiny |
| 4-5 | Vaření brambor v páře | 20–60 min | Použijte max. ¼ l vody na 750 g brambor |
| 4-5 | Vaření většího množství jídel, dušeného masa se zeleninou a polévek | 60–150 min | Až 3 l vody a přísady |
| 6-7 | Mírné smažení: plátků masa nebo ryb, Cordon Bleu z telecího masa, kotlet, masových kroket, uzenin, jater, jíšky, vajec, palačinek a koblih | dle potřeby | V polovině doby obraťte |
| 7-8 | Prudké smažení, pečená bramborová kaše, silné řízky, steaky | 5–15 min | V polovině doby obraťte |
| 9 | Vaření velkého množství vody, vaření těstovin, opražení masa (guláš, dušené maso v hrnci), fritování hranolků | | |

# 7. VARNÁ DESKA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

**UPOZORNĚNÍ**
Viz kapitoly o bezpečnosti.

Spotřebič čistěte po každém použití.
Nádoby používejte vždy s čistou spodní stranou.

Škrábance nebo tmavé skvrny na sklokeramické desce nemají vliv na její funkci.

**Odstranění nečistot:**

1. – **Okamžitě odstraňte:** roztavený plast, plastovou folii nebo jídlo obsahující cukr. Pokud tak neučiníte, nečistota může spotřebič poškodit. Použijte speciální škrabku na sklo. Škrabku přiložte šikmo ke skleněnému povrchu a posunujte ostří po povrchu desky.
   – **Odstraňte po dostatečném vychladnutí spotřebiče:** skvrny od vodního kamene, vodové kroužky, tukové skvrny nebo kovově lesklé zbarvení. Použijte speciální čisticí prostředek na sklokeramiku nebo nerezovou ocel.
2. Vyčistěte spotřebič vlhkým hadříkem s malým množstvím mycího prostředku.
3. Nakonec **spotřebič otřete do sucha čistým hadříkem.**

# 8. TROUBA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

**UPOZORNĚNÍ**
Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 8.1 Chladicí ventilátor

Když je spotřebič v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby udržoval povrch spotřebiče chladný. Jestliže spotřebič vypnete, bude chladicí ventilátor pokračovat v chlazení až do úplného ochlazení spotřebiče.

## 8.2 Zapnutí a vypnutí spotřebiče

1. Otočte ovladačem funkcí trouby na požadovanou funkci.
2. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.

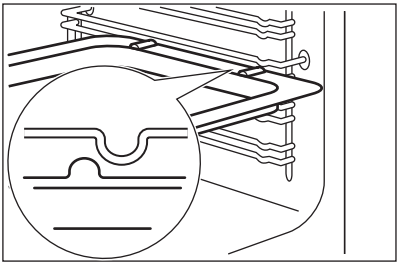
   Kontrolka teploty se rozsvítí, když se zvyšuje teplota uvnitř spotřebiče.
3. Pokud chcete spotřebič vypnout, otočte ovladač funkcí trouby a ovladač teploty do polohy vypnuto.

## 8.3 Funkce trouby

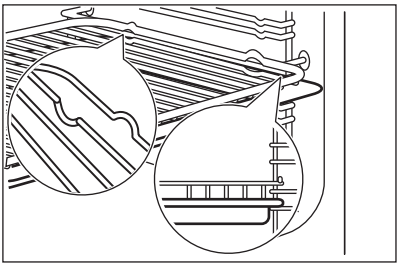
| | Funkce trouby | Použití |
|---|---|---|
| 0 | Poloha Vypnuto | Spotřebič je vypnutý. |
| | Osvětlení trouby | Zapne osvětlení trouby bez pečicí funkce. |
| | Horkovzdušné pečení | K pečení několika různých jídel současně. K vaření domácích ovocných sirupů a k sušení hub nebo ovoce. |
| | Konvenční ohřev | K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby. Horní a dolní topná tělesa pracují současně. |
| | Spodní ohřev | K pečení koláčů s křupavým spodkem nebo kůrkou. Pracuje pouze spodní topné těleso. |
| | Rozmrazování | K rozmrazování zmrazených jídel. |
| | Gril | Ke grilování malého množství plochých kousků uprostřed roštu. K opékání topinek. |

| | Funkce trouby | Použití |
|---|---|---|
| | Velkoplošný gril | Ke grilování plochých kusů ve velkém množství. K opékání topinek. Pracuje topné těleso plného grilu. |
| | Turbo gril | K pečení velkých kusů masa. Střídavě funguje topné těleso grilu a ventilátor trouby, díky kterému horký vzduch cirkuluje okolo připravovaného jídla. |

## 8.4 Instalace příslušenství trouby



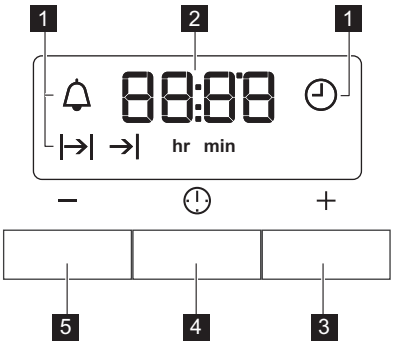
Hluboký plech a rošt mají po stranách přesahující okraje. Tyto okraje a tvar vodicích lišt slouží jako speciální zařízení bránící vyklouznutí nádobí.



**Společné vložení roštu a hlubokého plechu**
Rošt položte na hluboký plech. Zasuňte hluboký plech do drážek na jedné z úrovní trouby.

# 9. TROUBA - FUNKCE HODIN

## 9.1 Elektronický programátor



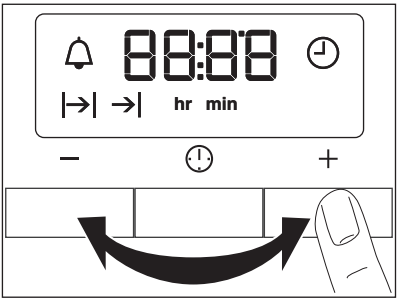

1 Kontrolky funkcí
2 Displej času
3 Tlačítko **+**
4 Tlačítko volby
5 Tlačítko **-**

| | Funkce hodin | Použití |
|---|---|---|
| | Denní čas | K nastavení, změně nebo kontrole denního času. |
| | Minutka | Odpočítávání času. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby. |
| | Trvání | K nastavení potřebné délky provozu spotřebiče. |
| | Ukončení | K nastavení doby vypnutí spotřebiče. |

Funkci Trvání a Ukončení lze použít současně k nastavíte doby, kdy se spotřebič zapne a poté opět vypne. Nejprve nastavte funkci Trvání a poté Ukončení.

## 9.2 Nastavení funkcí hodin

1. U funkce Trvání |→| a Ukončení →| nastavte funkci trouby a teplotu. Toto není nutné u funkce Minutka .
2. Opakovaně stiskněte tlačítko volby, dokud nezačne blikat ukazatel požadované funkce hodin.




3. Pomocí **+** nebo **-** nastavte potřebnou funkci hodin.

   Na displeji se zobrazí ukazatel nastavené funkce hodin. Po uplynutí nastaveného času, začne ukazatel blikat a na dvě minuty zazní zvukový signál.

U funkce Trvání |→| a Ukončení →| se spotřebič vypne automaticky.

4. Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
5. Otočte ovladač funkcí trouby a ovladač teploty do polohy vypnuto.

## 9.3 Zrušení funkce hodin

1. Opakovaně stiskněte tlačítko voliče, dokud nezačne blikat ukazatel požadované funkce.
2. Stiskněte a podržte tlačítko **-**.

   Funkce hodin by měla zhasnout během několika sekund.

# 10. TROUBA – UŽITEČNÉ RADY A TIPY

**UPOZORNĚNÍ**
Viz kapitoly o bezpečnosti.

Teploty a časy pečení v tabulkách jsou pouze orientační. Závisí na receptu, kvalitě a množství použitých přísad.

**POZOR**
Při pečení koláčů s vysokým obsahem vody použijte hluboký plech. Ovocné šťávy mohou způsobit trvalé skvrny na smaltu trouby.

## 10.1 Pečení moučných jídel

**Všeobecné pokyny**

- Nová trouba může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u starého spotřebiče. Svá obvyklá nastavení (teplotu, doby pečení) a úrovně zasunutí plechu byste měli proto upravit podle doporučení uvedených v tabulkách.
- Při delším pečení můžete troubu vypnout asi 10 minut před koncem pečení, abyste využili zbytkového tepla.

**Při pečení zmrazeného jídla se mohou plechy v troubě během pečení zkroutit. Po ochlazení se opět vyrovnají.**

**Jak používat tabulky pro pečení**

- Doporučujeme vždy nejprve použít nižší teplotu.
- Jestliže nemůžete najít nastavení pro určitý recept, snažte se vybrat podobné jídlo.
- Při pečení moučníků na několika úrovních drážek může být doba pečení o 10-15 minut delší.
- Různě vysoké moučníky a pečivo mohou nejprve nerovnoměrně zhnědnout. V takovém případě ale hned neměňte teplotu. Rozdíly se během pečení vyrovnají.

## 10.2 Tipy k pečení moučných jídel

| Výsledek pečení | Možná příčina | Řešení |
|---|---|---|
| Spodek koláče je příliš světlý. | Nesprávná poloha roštu. | Položte koláč na nižší úroveň. |
| Koláč klesl (je mazlavý, nepropečený, nerovnoměrný). | Teplota trouby je příliš vysoká. | Při příštím pečení nastavte o něco nižší teplotu trouby. |
| Koláč klesl (je mazlavý, nepropečený, nerovnoměrný). | Příliš krátká doba pečení. | Prodlužte dobu pečení. **Dobu pečení není možné zkrátit nastavením vyšší teploty.** |
| Koláč klesl (je mazlavý, nepropečený, nerovnoměrný). | Ve směsi je příliš mnoho tekutin. | Použijte méně tekutiny. Dodržujte dobu tření těsta, zejména používáte-li kuchyňského robota. |
| Koláč je příliš suchý. | Teplota trouby je příliš nízká. | Při příštím pečení nastavte vyšší teplotu trouby. |
| Koláč je příliš suchý. | Příliš dlouhá doba pečení. | Při příštím pečení nastavte kratší dobu pečení. |
| Koláč hnědne nerovnoměrně. | Teplota trouby je příliš vysoká a doba pečení je příliš krátká. | Nastavte nižší teplotu pečení a prodlužte dobu pečení. |
| Koláč hnědne nerovnoměrně. | Směs je nerovnoměrně rozložena. | Směs rovnoměrně rozložte na plech na pečení. |
| Koláč není při dané délce pečení hotový. | Teplota trouby je příliš nízká. | Při příštím pečení nastavte trochu vyšší teplotu trouby. |

## 10.3 Horkovzdušné pečení

### Pečení na jedné úrovni

**Pečení ve formě**

| Druh pečení | Poloha roštu | Teplota °C | Čas v minutách |
|---|---|---|---|
| Kulatý koláč nebo brioška | 2 | 150 - 160 | 50 - 70 |
| Linecký koláč/biskupský chlebíček | 1 - 2 | 140 - 160 | 50 - 90 |
| Fatless sponge cake | 3 | 150 - 160 1) | 25 - 40 |
| Dortový korpus – křehké těsto | 2 | 170-180 1) | 10 - 25 |

| Druh pečení | Poloha roštu | Teplota °C | Čas v minutách |
|---|---|---|---|
| Dortový korpus – piškotové těsto | 2 | 150 - 170 | 20 - 25 |
| Apple pie (2 formy Ø 20 cm, položené úhlopříčně) | 2- 3 | 160 | 60 - 90 |

1) Předehřejte troubu

### Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

| Druh pečení | Poloha roštu | Teplota °C | Čas v minutách |
|---|---|---|---|
| Drobenkový koláč (suchý) | 3 | 150 - 160 | 20 - 40 |
| Ovocný koláč (kynuté těsto / piškotové těsto) 1) | 3 | 150 | 35 - 55 |
| Ovocné koláče z křehkého těsta | 3 | 160 - 170 | 40 - 80 |

1) Použijte hluboký plech na pečení

### Sušenky

| Druh pečení | Poloha roštu | Teplota °C | Čas v minutách |
|---|---|---|---|
| Sušenky z křehkého těsta | 3 | 150 - 160 | 10 - 20 |
| Short bread / Pastry Stripes | 3 | 140 | 20 - 35 |
| Sušenky z piškotového těsta | 3 | 150 - 160 | 15 - 20 |
| Sněhové pusinky | 3 | 80 - 100 | 120 - 150 |
| Makronky | 3 | 100 - 120 | 30 - 50 |
| Sušenky z kynutého těsta | 3 | 150 - 160 | 20 - 40 |
| Drobné pečivo z listového těsta | 3 | 170 - 180 1) | 20 - 30 |
| Pečivo | 3 | 160 1) | 10 - 35 |
| Small cakes (20 ks na plech) | 3 | 150 1) | 20 - 35 |

1) Předehřejte troubu

### Tabulka pro nákypy a zapékaná jídla

| Jídlo | Poloha roštu | Teplota °C | Čas v minutách |
|---|---|---|---|
| Bagety zapečené s roztaveným sýrem | 1 | 160 - 170 1) | 15 - 30 |

| Jídlo | Poloha roštu | Teplota °C | Čas v minutách |
|---|---|---|---|
| Plněná zelenina | 1 | 160 - 170 | 30- 60 |

1) Předehřejte troubu

## Pečení na více úrovních

### Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

| Druh pečení | Poloha roštu | Teplota °C | Čas v minutách |
|---|---|---|---|
| | 2 úrovně | | |
| Zákusky z listového těsta s krémem / Banánky | 2/4 | 160 - 180[1)] | 25 - 45 |
| Koláč s drobenkou, suchý | 2/4 | 150 - 160[1)] | 30 - 45 |

1) Předehřejte troubu

### Sušenky / malé koláčky / sladké pečivo / slané pečivo

| Druh pečení | Poloha roštu | Teplota °C | Čas v minutách |
|---|---|---|---|
| | 2 úrovně | | |
| Sušenky z křehkého těsta | 2/4 | 150 - 160[1)] | 20 - 40 |
| Short bread/ Pastry Stripes | 2/4 | 140[1)] | 20 - 45 |
| Sušenky z piškotového těsta | 2/4 | 160 - 170[1)] | 25 - 45 |
| Čajové pečivo z vaječného bílku, sněhové pusinky | 2/4 | 80 - 100 | 130 - 170 |
| Makronky | 2/4 | 100 - 120[1)] | 40 - 80 |
| Sušenky z kynutého těsta | 2/4 | 160 - 170[1)] | 30 - 60 |
| Drobné pečivo z listového těsta | 2/4 | 170 - 180[1)] | 30 - 50 |

1) Předehřejte troubu

## 10.4 Tradiční pečení na jedné úrovni

### Pečení ve formě

| Druh pečení | Poloha roštu | Teplota °C | Čas v minutách |
|---|---|---|---|
| Kulatý koláč nebo brioška | 2 | 160 - 180 | 50 - 70 |
| Linecký koláč/biskupský chlebíček | 1 - 2 | 150 - 170 | 50 - 90 |

| Druh pečení | Poloha roštu | Teplota °C | Čas v minutách |
|---|---|---|---|
| Fatless sponge cake | 3 | 170 1) | 25 - 40 |
| Dortový korpus – křehké těsto | 2 | 190 - 210 1) | 10 - 25 |
| Dortový korpus – piškotové těsto | 2 | 170 - 190 | 20 - 25 |
| Apple pie (2 formy Ø 20 cm, položené úhlopříčně) | 1 - 2 | 180 | 60 - 90 |
| Slaný koláč (např. Slaný lotrinský koláč) | 1 | 180 - 220 | 35- 60 |
| Tvarohový dort | 1 - 2 | 160 - 180 | 60 - 90 |

1) Předehřejte troubu

**Pečivo na plechu**

| Druh pečení | Poloha roštu | Teplota °C | Čas v minutách |
|---|---|---|---|
| Kynutá pletýnka/věnec | 2 | 170 - 190 | 40 - 50 |
| Vánoční štola | 2 | 160 - 180 1) | 50 - 70 |
| **Chléb (žitný chléb):**<br>1. První část procesu pečení.<br>2. Druhá část procesu pečení. | 1 - 2 | 1. 230 1)<br>2. 160 - 180 1) | 1. 20<br>2. 30 - 60 |
| Zákusky z listového těsta s krémem/banánky | 3 | 190 - 210 1) | 20 - 35 |
| Roláda | 3 | 180 - 200 1) | 10 - 20 |
| Drobenkový koláč (suchý) | 3 | 160 - 180 | 20 - 40 |
| Mandlový koláč/koláč s cukrovou polevou | 3 | 190 - 210 1) | 20 - 30 |
| Ovocný koláč (kynuté těsto / piškotové těsto) 2) | 3 | 170 | 35 - 55 |
| Ovocné koláče z křehkého těsta | 3 | 170 - 190 | 40 - 60 |
| Koláče s jemnou náplní (např. tvaroh, smetana, pudink) | 3 | 160 - 180 1) | 40 - 80 |
| Pizza (s velkou náplní) 2) | 1 - 2 | 190 - 210 1) | 30 - 50 |

| Druh pečení | Poloha roštu | Teplota °C | Čas v minutách |
|---|---|---|---|
| Pizza (tenká) | 1 - 2 | 220 - 250 1) | 15 - 25 |
| Nekvašený chléb | 1 | 230 - 250 | 10 - 15 |
| Švýcarský jablečný koláč | 1 | 210 - 230 | 35 - 50 |

1) Předehřejte troubu

2) Použijte hluboký plech na pečení

## Sušenky

| Druh pečení | Polohy roštů | Teplota °C | Čas v minutách |
|---|---|---|---|
| Sušenky z křehkého těsta | 3 | 170 - 190 | 10 - 20 |
| Short bread/ Pastry Stripes | 3 | 160 1) | 20 - 35 |
| Sušenky z piškotového těsta | 3 | 170 - 190 | 20 - 30 |
| Sněhové pusinky | 3 | 80 - 100 | 120- 150 |
| Makronky | 3 | 120 - 130 | 30 - 60 |
| Sušenky z kynutého těsta | 3 | 170 - 190 | 20 - 40 |
| Drobné pečivo z listového těsta | 3 | 190 - 210 1) | 20 - 30 |
| Pečivo | 3 | 190 - 210 1) | 10 - 55 |
| Small cakes (20 ks na plech) | 3 - 4 | 170 1) | 20 - 30 |

1) Předehřejte troubu

## Tabulka pro nákypy a zapékaná jídla

| Jídlo | Polohy roštů | Teplota °C | Čas v minutách |
|---|---|---|---|
| Zapečené těstoviny | 1 | 180 - 200 | 45 - 60 |
| Lasagne | 1 | 180 - 200 | 35 - 50 |
| Zapékaná zelenina | 1 | 180 - 200 1) | 15 - 30 |
| Bagety zapečené s roztaveným sýrem | 1 | 200 - 220 1) | 15 - 30 |
| Sladké nákypy | 1 | 180 - 200 | 40 - 60 |
| Rybí nákypy | 1 | 180 - 200 | 40 - 60 |
| Plněná zelenina | 1 | 180 - 200 | 40 - 60 |

1) Předehřejte troubu

## 10.5 Pečení masa

### Nádoba na pečení

- K pečení masa používejte žáruvzdorné nádoby (dodržujte pokyny výrobce).
- Velké pečeně můžete péct přímo v hlubokém plechu nebo na drátěném roštu nad hlubokým plechem (je li součástí příslušenství).
- Libové maso doporučujeme péct v pekáči s poklicí. Maso bude šťavnatější.
- Všechny druhy masa, které by měly zhnědnout, nebo mít po upečení kůrčičku, můžete péct v pekáči bez pokličky.

## 10.6 Pečení masa pomocí tradičního pečení

### Hovězí

| Druh masa | Množství | Poloha roštu | Teplota °C | Čas v minutách |
|---|---|---|---|---|
| Dušené maso | 1-1,5 kg | 1 | 200 - 230 | 105 - 150 |
| Hovězí pečeně nebo filet: nepropečené | na cm tloušťky | 1 | 230 - 250[1)] | 6 - 8 |
| Hovězí pečeně nebo filet: středně propečené | na cm tloušťky | 1 | 220 - 230 | 8 - 10 |
| Hovězí pečeně nebo filet: dobře propečené | na cm tloušťky | 1 | 200 - 220 | 10 - 12 |

1) Předehřejte troubu

### Vepřové

| Druh masa | Množství | Poloha roštu | Teplota °C | Čas v minutách |
|---|---|---|---|---|
| Plec, krkovice, kýta v celku | 1-1,5 kg | 1 | 210 - 220 | 90 - 120 |
| Kotlety, žebírka | 1-1,5 kg | 1 | 180 - 190 | 60 - 90 |
| Sekaná | 750 g–1 kg | 1 | 170 - 190 | 50 - 60 |
| Vepřové koleno (předvařené) | 750 g–1 kg | 1 | 200 - 220 | 90 - 120 |

### Telecí

| Druh masa | Množství | Poloha roštu | Teplota °C | Čas v minutách |
|---|---|---|---|---|
| Telecí pečeně[1)] | 1 kg | 1 | 210 - 220 | 90 - 120 |
| Telecí koleno | 1,5-2 kg | 1 | 200 - 220 | 150 - 180 |

1) použijte uzavřenou pečicí nádobu

### Jehněčí

| Druh masa | Množství | Poloha roštu | Teplota °C | Čas v minutách |
|---|---|---|---|---|
| Jehněčí kýta, jehněčí pečeně | 1–1,5 kg | 1 | 210 - 220 | 90 - 120 |

| Druh masa | Množství | Poloha roštu | Teplota °C | Čas v minutách |
|---|---|---|---|---|
| Jehněčí hřbet | 1–1,5 kg | 1 | 210 - 220 | 40 - 60 |

### Zvěřina

| Druh masa | Množství | Poloha roštu | Teplota °C | Čas v minutách |
|---|---|---|---|---|
| Zaječí hřbet, zaječí kýty | až 1 kg | 1 | 220 - 240 1) | 30 - 40 |
| Hřbet z vysoké zvěře | 1,5-2 kg | 1 | 210 - 220 | 35 - 40 |
| Kýta z vysoké zvěře | 1,5-2 kg | 1 | 200 - 210 | 90 - 120 |

1) Předehřejte troubu

### Drůbež

| Druh masa | Množství | Poloha roštu | Teplota °C | Čas v minutách |
|---|---|---|---|---|
| Kusy drůbeže | každý 200-250g | 1 | 220 - 250 | 20 - 40 |
| Půlka kuřete | každý 400-500 g | 1 | 220 - 250 | 35 - 50 |
| Kuře, brojler | 1-1,5 kg | 1 | 220 - 250 | 50 - 70 |
| Kachna | 1,5-2 kg | 1 | 210 - 220 | 80 - 100 |
| Husa | 3,5-5 kg | 1 | 200 - 210 | 150 - 180 |
| Krůta | 2,5-3,5 kg | 1 | 200 - 210 | 120 - 180 |
| Krůta | 4-6 kg | 1 | 180 - 200 | 180 - 240 |

### Ryby

| Druh masa | Množství | Poloha roštu | Teplota °C | Čas v minutách |
|---|---|---|---|---|
| Celá ryba | 1-1,5 kg | 1 | 210 - 220 | 40 - 70 |

## 10.7 Pečení masa s nastavením Turbo gril

### Hovězí

| Druh masa | Množství | Poloha roštu | Teplota °C | Čas v minutách |
|---|---|---|---|---|
| Hovězí pečeně nebo filet: nepropečené | na cm tloušťky | 1 | 190 - 200 1) | 5 - 6 |
| Hovězí pečeně nebo filet: středně propečené | na cm tloušťky | 1 | 180 - 190 | 6 - 8 |
| Hovězí pečeně nebo filet: dobře propečené | na cm tloušťky | 1 | 170 - 180 | 8 - 10 |

1) Předehřejte troubu

### Vepřové

| Druh masa | Množství | Poloha roštu | Teplota °C | Čas v minutách |
|---|---|---|---|---|
| Plec, krkovice, kýta v celku | 1-1,5 kg | 1 | 160 - 180 | 90 - 120 |
| Kotlety, žebírka | 1-1,5 kg | 1 | 170 - 180 | 60 - 90 |
| Sekaná | 750 g–1 kg | 1 | 160 - 170 | 50 - 60 |
| Vepřové koleno (předvařené) | 750 g–1 kg | 1 | 150 - 170 | 90 - 120 |

### Telecí

| Druh masa | Množství | Poloha roštu | Teplota °C | Čas v minutách |
|---|---|---|---|---|
| Telecí pečeně | 1 kg | 1 | 160 - 180 | 90 - 120 |
| Telecí koleno | 1,5-2 kg | 1 | 160 - 180 | 120 - 150 |

### Jehněčí

| Druh masa | Množství | Poloha roštu | Teplota °C | Čas v minutách |
|---|---|---|---|---|
| Jehněčí kýta, jehněčí pečeně | 1-1,5 kg | 1 | 150 - 170 | 100 - 120 |
| Jehněčí hřbet | 1-1,5 kg | 1 | 160 - 180 | 40 - 60 |

### Drůbež

| Druh masa | Množství | Poloha roštu | Teplota °C | Čas v minutách |
|---|---|---|---|---|
| Kusy drůbeže | každý 200-250 g | 1 | 200 - 220 | 30 - 50 |
| Půlka kuřete | každý 400-500 g | 1 | 190 - 210 | 35 - 50 |
| Kuře, brojler | 1-1,5 kg | 1 | 190 - 210 | 50 - 70 |
| Kachna | 1,5-2 kg | 1 | 180 - 200 | 80 - 100 |
| Husa | 3,5-5 kg | 1 | 160 - 180 | 120 - 180 |
| Krůta | 2,5-3,5 kg | 1 | 160 - 180 | 120 - 150 |
| Krůta | 4-6 kg | 1 | 140 - 160 | 150 - 240 |

## 10.8 Gril

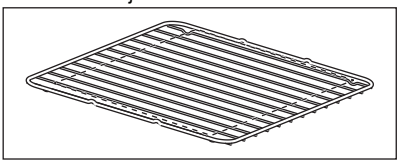
**Grilovací funkci používejte vždy s maximální teplotou.**

Vždy grilujte se zavřenými dvířky trouby.

Prázdnou troubu předehřejte po dobu pěti minut pomocí grilovací funkce.

- Rošt zasuňte do úrovně drážek uvedené v tabulce pro grilování.
- Do první úrovně drážek vždy zasuňte plech na zachycení šťávy.
- Grilujte pouze ploché kousky masa nebo ryb.

Grilovací oblast je nastavena do středu roštu



Grilování

| Typ grilovaných potravin | Poloha roštu | Teplota °C | Doba grilování v minutách | |
|---|---|---|---|---|
| | | | 1. strana | 2. strana |
| Hovězí pečeně, středně propečená | 2 | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 |
| Hovězí filet, středně propečený | 3 | 230 | 20 - 30 | 20 - 30 |
| Vepřové kotlety | 2 | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 |
| Telecí kotlety | 2 | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 |
| Jehněčí kotlety | 3 | 210 - 230 | 25 - 35 | 20 - 35 |
| Celé ryby, 500–1000 g | 3 - 4 | 210 - 230 | 15 - 30 | 15 - 30 |

Grilování

| Typ grilovaných potravin | Poloha roštu | Teplota °C | Doba grilování v minutách | |
|---|---|---|---|---|
| | | | 1. strana | 2. strana |
| Burgers | 4 | max 1) | 9 - 15 | 8 - 13 |
| Vepřový plátek | 4 | max | 10 - 12 | 6 - 10 |
| Klobásy | 4 | max | 10 - 12 | 6 - 8 |
| Hovězí steaky, telecí steaky | 4 | max | 7 - 10 | 6 - 8 |
| Topinky | 4 - 5 | max 1) | 1 - 4 | 1 - 4 |
| Toasty s oblohou | 4 | max | 6 - 8 | - |

1) Předehřejte troubu

## 10.9 Sušení

Na rošty trouby položte papír na pečení.
Pro dosažení nejlepších výsledků: vypněte spotřebič v polovině potřebné doby. Otevřete dvířka spotřebiče a nechte jej vychladnout. Poté dokončete sušení.

Zelenina

| Sušené potraviny | Poloha roštu | | Teplota °C | Čas v hodinách (orientačně) |
|---|---|---|---|---|
| | 1 úroveň | 2 úrovně | | |
| Fazole | 3 | 2/4 | 60 - 70 | 6 - 8 |
| Papriky | 3 | 2/4 | 60 - 70 | 5 - 6 |
| Zelenina do polévky | 3 | 2/4 | 60 - 70 | 5 - 6 |
| Houby | 3 | 2/4 | 50 - 60 | 6 - 8 |
| Byliny | 3 | 2/4 | 40 - 50 | 2 - 3 |

Ovoce

| Sušené potraviny | Poloha roštu | | Teplota °C | Čas v hodinách (orientačně) |
|---|---|---|---|---|
| | 1 úroveň | 2 úrovně | | |
| Švestky | 3 | 2/4 | 60 - 70 | 8 - 10 |
| Meruňky | 3 | 2/4 | 60 - 70 | 8 - 10 |
| Jablečné plátky | 3 | 2/4 | 60 - 70 | 6 - 8 |
| Hrušky | 3 | 2/4 | 60 - 70 | 6 - 9 |

## 10.10 Odmrazování

Potraviny rozbalte nebo zbavte obalů. Potraviny položte na talíř.

Nezakrývejte je talířem ani miskou. Mohlo by tak dojít k prodloužení doby rozmrazování.
Použijte první polohu roštu trouby. Jedná se o spodní úroveň.

| Jídlo | Doba rozmrazování v minutách | Následující doba rozmrazování v minutách | Poznámka |
|---|---|---|---|
| Kuře, 1000 g | 100 - 140 | 20 - 30 | Kuře položte na obrácený podšálek ve velkém talíři a v polovině doby obraťte. |
| Maso, 1000 g | 100 - 140 | 20 - 30 | V polovině doby obraťte |
| Maso, 500 g | 90 - 120 | 20 - 30 | V polovině doby obraťte |
| Pstruh, 150 g | 25 - 35 | 10 - 15 | - |
| Jahody, 300 g | 30 - 40 | 10 - 20 | - |
| Máslo, 250 g | 30 - 40 | 10 - 15 | - |
| Smetana, 2 x 200 g | 80 - 100 | 10 - 15 | Smetanu lze snadno ušlehat, i když jsou v ní ne zcela rozmražené kousky |
| Dort, 1400 g | 60 | 60 | - |

## Varování ohledně akrylamidů

**Důležité** Podle nejnovějších vědeckých poznatků mohou akrylamidy vznikající při smažení jídel dohněda (zejména u škrobnatých potravin) poškozovat zdraví. Doporučujeme proto vařit při nejnižších teplotách a nenechávat jídlo příliš zhnědnout.

# 11. TROUBA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

**UPOZORNĚNÍ**
Viz kapitoly o bezpečnosti.

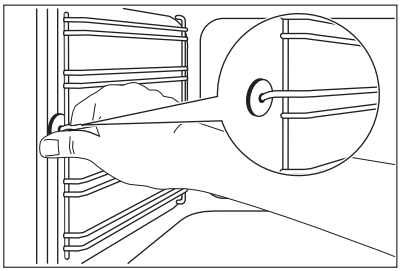
- Přední stranu spotřebiče otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a čisticího prostředku.
- K čištění kovových ploch používejte běžný čisticí prostředek.
- Vnitřek trouby čistěte po každém použití. Nečistoty se pak snadněji odstraňují a nepřipékají se.
- Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.
- Vyčistěte všechno příslušenství trouby po každém použití a nechte jej vysušit. Použijte měkký hadr a vlažnou vodu s mycím prostředkem.
- Máte-li nepřilnavé příslušenství, nečistěte je agresivními čisticími prostředky, ostrými předměty, ani je nemyjte v myčce nádobí. Mohli byste zničit nepřilnavou úpravu.

**Spotřebiče z nerezové oceli nebo hliníku**
Dvířka trouby čistěte pouze vlhkou houbou. Osušte je měkkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte ocelové drátěnky, kyseliny nebo abrazivní (pískové) prostředky, protože by mohly poškodit povrch trouby. Ovládací panel vyčistěte se stejnou opatrností.

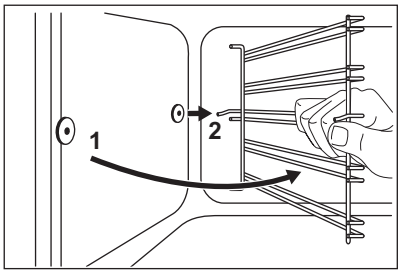
## 11.1 Drážky roštů

Při čištění bočních stěn můžete drážky roštů vyjmout.

### Vyjmutí drážek na rošty



1. Odtáhněte přední část drážek od stěny trouby.




2. Odtáhněte zadní konec drážek na rošty od stěny trouby a vytáhněte je ven.

### Instalace drážek na rošty

Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

**Platí pro vysunovací drážky:**
Zarážky na vysunovacích drážkách musí směřovat dopředu!

**POZOR**
Ujistěte se, že delší upevňovací drát je vepředu. Konce obou drátů musí směřovat dozadu. Nesprávná instalace může poškodit smalt trouby.

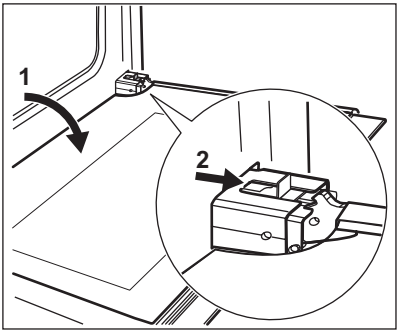
**UPOZORNĚNÍ**
Před čištěním skleněných panelů dvířek spotřebiče zkontrolujte, zda už vychladly. Mohlo by dojít k prasknutí skla.

**UPOZORNĚNÍ**
Jestliže jsou skleněné panely poškozené nebo poškrábané, sklo je pak křehké a může prasknout. Skleněné panely je pak nutné vyměnit. Další informace získáte v místním servisním středisku.

## 11.2 Čištění dvířek trouby

Čištění si usnadníte, vysadíte-li dvířka.

## Vysazení dvířek:




1. Otevřete plně dvířka.
2. Posunujte šoupátko, dokud neuslyšíte cvaknutí.
3. Přivírejte dvířka, dokud se šoupátko nezajistí.
4. Odstraňte dvířka.

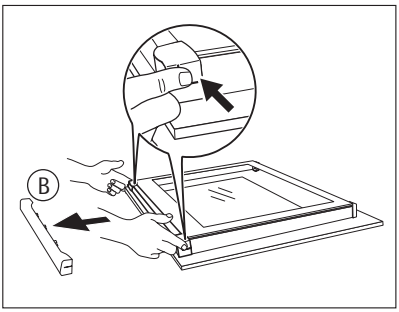
Dvířka odstraníte jejich vytažením směrem dopředu nejprve na jedné a poté na druhé straně.

Po vyčištění dvířka trouby nasaďte zpět opačným postupem. Ujistěte se, že při zasouvání dvířek uslyšíte klapnutí. V případě potřeby použijte sílu.

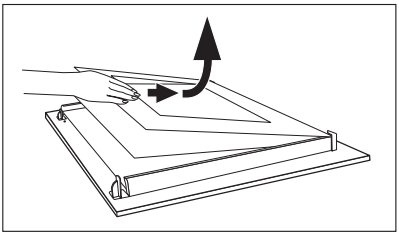
## 11.3 Skleněné panely trouby

Sklo v dvířkách vašeho spotřebiče může být různého typu a tvaru dle příkladů na obrázcích. Počet skleněných panelů se může také lišit.

## Vytažení a vyčištění skleněných panelů dvířek




1. Uchopte okrajovou lištu na horní straně dvířek (B) na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.



2. Vytáhněte lištu dopředu a odstraňte ji.
3. Postupně uchopte skleněné panely na jejich horní straně a vytáhněte je nahoru z kolejniček.
4. Vyčistěte skleněné panely dvířek spotřebiče.

Panely vložíte stejným postupem jako výše, ale v opačném pořadí.

**POZOR**
Vyjímatelné skleněné panely jsou na jedné straně označeny. Ujistěte se, že je toto značení v levém horním rohu.

## 11.4 Žárovka trouby

**UPOZORNĚNÍ**
Při výměně žárovky trouby buďte opatrní. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

**Před výměnou žárovky trouby:**

- Vypněte troubu.
- Vytáhněte pojistky v pojistkové skříňce nebo vypněte jistič.

Na dno trouby položte látku, abyste zabránili poškození žárovky a skleněného krytu.

**Výměna žárovky trouby**

1. Skleněný kryt žárovky se nachází na zadní straně vnitřku trouby.

   Skleněným krytem otočte proti směru hodinových ručiček a sejměte jej.
2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. Žárovku v troubě vyměňte za novou, žáruvzdornou do teploty 300 °C.

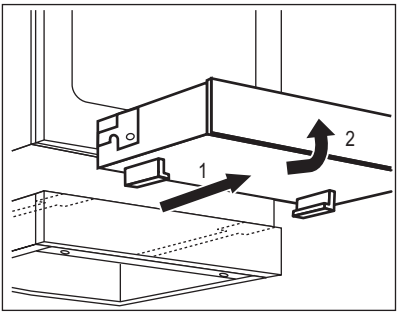
Použijte žárovku stejného typu.

4. Nasaďte skleněný kryt.

## 11.5 Vysazení zásuvky

Zásuvku pod troubou lze při čištění vyjmout.

1. Vytáhněte zásuvku až na doraz.




2. Zdvihněte zásuvku pod mírným úhlem a vyndejte ji z jejích drážek.

**Zasazení zásuvky**

1. Usaďte zásuvku do příslušných drážek. Ujistěte se, že jsou všechny úchytky v drážkách správně uchycené.
2. Sklopte zásuvku do vodorovné polohy a zasuňte ji.

**UPOZORNĚNÍ**
Při používání trouby se v zásuvce může tvořit velké teplo. V zásuvce neskladujte hořlavé věci a materiály (jako např. čisticí prostředky, plastové sáčky, textilní chňapky, papír, spreje, apod.).

# 12. CO DĚLAT, KDYŽ...

**UPOZORNĚNÍ**
Viz kapitoly o bezpečnosti.

| Problém | Možná příčina | Řešení |
|---|---|---|
| Varná deska nefunguje | Není nastavený tepelný výkon | Nastavte tepelný výkon |
| Trouba nehřeje | Trouba není zapnutá | Zapněte troubu |
| Trouba nehřeje | Hodiny nejsou nastavené | Nastavte hodiny |
| Trouba nehřeje | Nejsou provedena nutná nastavení | Zkontrolujte nastavení |

| Problém | Možná příčina | Řešení |
|---|---|---|
| Trouba nehřeje | Uvolněná pojistka v pojistkové skříňce (vybavený jistič) | Zkontrolujte pojistku (jistič). Jestliže pojistka (jistič) vypadne vícekrát, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře. |
| Žárovka trouby nesvítí | Žárovka trouby je vadná | Vyměňte žárovku trouby |
| Na jídle a uvnitř trouby se usazuje pára a kondenzát | Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho | Po upečení nenechávejte jídla v troubě déle než 15—20 minut |
| Na displeji se objeví „12.00“ | Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu | Nastavte znovu čas |
| Kontrolka zbytkového tepla se nerozsvítí | Varná zóna byla zapnutá jen krátkou dobu a není tedy horká. | Jestliže varná zóna musí být horká, obraťte se na místní autorizovaný servis. |

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na svého prodejce nebo na místní autorizované servisní středisko.

Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek se nachází na předním rámu vnitřní části trouby.

Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:

Model (MOD.) .....

Výrobní číslo (PNC) .....

Sériové číslo (SN) .....

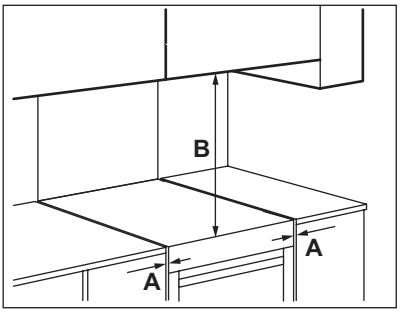
# 13. INSTALACE

**UPOZORNĚNÍ**
Viz kapitoly o bezpečnosti.

| Rozměry | |
|---|---|
| Výška | 847 - 867 mm |
| Šířka | 596 mm |
| Hloubka | 600 mm |
| Objem trouby | 74 l |
| Napětí | 230 V |
| Frekvence | 50 Hz |

## 13.1 Umístění spotřebiče

Tento volně stojící spotřebič můžete umístit s kuchyňskou skříňkou po jedné nebo po obou stranách nebo v rohu.

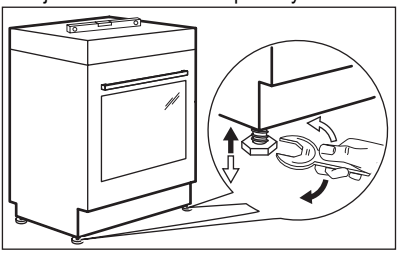



**Minimální vzdálenosti**

| Rozměry | mm |
|---|---|
| A | 2 |
| B | 685 |

## 13.2 Vyrovnání

Pomocí seřiditelných nožiček na spodku spotřebiče nastavte výšku horní pracovní plochy do stejné úrovně s ostatními povrchy.



## 13.3 Ochrana proti překlopení

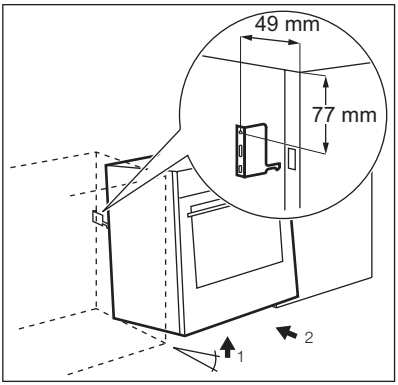
POZOR
Je nutné nainstalovat ochranu proti překlopení. Pokud ji nenainstalujete, spotřebič se může překlopit.
Váš spotřebič je označen symbolem uvedeným na obrázku (je-li použit), který vám instalaci ochrany proti překlopení připomene.

Ujistěte se, že jste ochranu proti překlopení nainstalovali ve správné výšce.

1. Nastavte správnou výšku a umístění spotřebiče, než připojíte ochranu proti překlopení.
2. Nainstalujte ochranu proti překlopení ve výšce 77 mm pod úrovní horní pracovní plochy a 49 mm od levé strany spotřebiče skrze kruhový otvor na konzoli (viz obrázek). Přišroubujte jej do pevného materiálu nebo použijte vhodnou oporu (zeď).
3. Tento otvor naleznete na levé straně zadní části spotřebiče (viz obrázek).

   Nadzdvihněte předek spotřebiče (1) a umístěte jej doprostřed prostoru v kuchyňské lince (2). Jestliže je prostor mezi pracovními plochami kuchyňské linky větší, než je šířka spotřebiče, pak musíte pro vystředění spotřebiče upravit postranní rozměr.

   Přesvědčte se, že je plocha za spotřebičem hladká.




## 13.4 Elektrická instalace

Výrobce nenese odpovědnost za úrazy či škody způsobené nedodržením bezpečnostních pokynů uvedených v kapitole „Bezpečnostní informace“.

Spotřebič se dodává bez zástrčky a napájecího kabelu.
Vhodné typy kabelů: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

# 14. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem ♲.

Obaly vyhoďte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci.

Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

# OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE . . . . . 30
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY . . . . . 31
3. POPIS VÝROBKU . . . . . 34
4. PRED PRVÝM POUŽITÍM . . . . . 34
5. VARNÝ PANEL – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE . . . . . 35
6. VARNÝ PANEL – UŽITOČNÉ RADY A TIPY . . . . . 35
7. VARNÝ PANEL – OŠETROVANIE A ČISTENIE . . . . . 36
8. RÚRA – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE . . . . . 37
9. RÚRA - ČASOVÉ FUNKCIE . . . . . 38
10. RÚRA – UŽITOČNÉ RADY A TIPY . . . . . 39
11. RÚRA – OŠETROVANIE A ČISTENIE . . . . . 50
12. ČO ROBIŤ, KEĎ... . . . . 52
13. INŠTALÁCIA . . . . . 53

# WE'RE THINKING OF YOU

Ďakujeme vám, že ste si kúpili spotrebič Electrolux. Vybrali ste si výrobok, ktorý v sebe skrýva desaťročia odborných skúseností a inovácií. Pri vývoji tohto dômyselného a štýlového spotrebiča sme mysleli na vás. Preto si pri každom použití môžete byť istí, že dosiahnete vynikajúce výsledky.

Vitajte vo svete Electrolux.

**Navštívte našu stránku, kde nájdete:**

Tipy na používanie, brožúry, riešenie problémov a informácie o údržbe:
**www.electrolux.com**

Zaregistrujte si produkt a využite tak ešte lepší servis:
**www.electrolux.com/productregistration**

Do spotrebiča si môžete zakúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely:
**www.electrolux.com/shop**

# STAROSTLIVOSŤ A SLUŽBY ZÁKAZNÍKOM

Odporúčame, aby ste používali originálne náhradné diely.
Keď budete kontaktovať servis, nezabudnite si pripraviť nasledujúce údaje.
Tieto informácie nájdete na výrobnom štítku. Model, číslo výrobku, sériové číslo.

Varovanie/upozornenie – Bezpečnostné pokyny.

Všeobecné informácie a tipy

Environmentálne informácia

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

# 1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nie je zodpovedný za škody a zranenia spôsobené nesprávnou inštaláciou a používaním. Návod na používanie uchovávajte vždy v blízkosti spotrebiča, aby ste doň mohli v budúcnosti nahliadnuť.

## 1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

⚠ **VAROVANIE**
Nebezpečenstvo udusenia, poranenia alebo trvalého postihnutia.

- Deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí môžu tento spotrebič používať len vtedy, ak sú pod dozorom dospelej osoby alebo osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.
- Nedovoľte, aby sa deti hrali so spotrebičom.
- Obaly uschovajte mimo dosahu detí.
- Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď je horúci. Prístupné časti sú horúce.
- Ak má spotrebič detskú poistku, odporúčame ju zapnúť.
- Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

## 1.2 Všeobecné bezpečnostné pokyny

- Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu veľmi zohrievať. Nedotýkajte sa výhrevných telies.
- Spotrebič nepoužívajte prostredníctvom externého časovača ani samostatného diaľkového ovládania.
- Varenie na varnom paneli s tukom alebo olejom bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.
- Nikdy sa nepokúšajte zahasiť oheň vodou, ale vypnite spotrebič a potom zakryte plameň, napr. pokrievkou alebo nehorľavou pokrývkou.

- Na varnom povrchu nenechávajte žiadne predmety.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Kovové predmety, napríklad nože, vidličky, lyžice a pokrievky by sa nemali klásť na povrch varného panela, pretože sa môžu rozpáliť.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte drsné práškové prostriedky, ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
- Buďte opatrní, keď sa dotýkate zásuvky na skladovanie. Môže byť horúca.
- Ak chcete vybrať zasúvacie lišty, najprv potiahnite prednú časť zasúvacích líšt a potom zadný koniec smerom od bočnej steny a vyberte ich. Pri inštalácii zasúvacích líšt zvoľte opačný postup.
- Ak je sklokeramický povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby ste vylúčili možnosť úrazu elektrickým prúdom.

# 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

## 2.1 Inštalácia

**VAROVANIE**
Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetok obalový materiál.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Pri premiestňovaní spotrebiča buďte vždy opatrní, pretože je ťažký. Vždy používajte bezpečnostné rukavice.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Uistite sa, že konštrukcie, pod ktorými a vedľa ktorých je spotrebič nainštalovaný, sú bezpečné.
- Po bokoch spotrebiča musia byť umiestnené spotrebiče alebo zariadenia rovnakej výšky.
- Spotrebič neinštalujte na podstavec.
- Spotrebič neinštalujte vedľa dverí ani pod okno. Predídete tak zhodeniu horúceho kuchynského riadu zo spotrebiča pri otvorení dverí alebo okna.

**VAROVANIE**
Aby ste predišli prevrhnutiu spotrebiča, nezabudnite nainštalovať stabilizačné pomôcky. Pozrite si časť „Inštalácia”.

### Elektrické zapojenie

**VAROVANIE**
Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky práce spojené so zapojením do elektrickej siete smie vykonať výlučne kvalifikovaný elektrikár.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že elektrické údaje uvedené na typovom štítku spotrebiča zodpovedajú parametrom elektrickej siete. Ak nie, kontaktujte elektrikára.
- Vždy používajte správne nainštalovanú uzemnenú zásuvku.

- Nepoužívajte adaptéry, rozdvojky ani predlžovacie prívodné káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak chcete vymeniť prívodný elektrický kábel, kontaktujte servis alebo elektrikára.
- Nedovoľte, aby sa sieťové káble dostali do kontaktu s dvierkami spotrebiča najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a neizolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Zástrčku zapojte do zásuvky až na konci inštalácie. Uistite sa, že napájací elektrický kábel je po inštalácii prístupný.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Pri odpájaní spotrebiča od elektrickej siete neťahajte za napájací kábel. Vždy ťahajte za zástrčku napájacieho kábla.
- Použite iba správne izolačné zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka).
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať izolačné zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov izolačného zariadenia musí byť minimálne 3 mm.

## 2.2 Použitie

VAROVANIE
Nebezpečenstvo zranenia, popálenín alebo zásahu elektrickým prúdom.

- Tento spotrebič používajte v domácom prostredí.
- Nemeňte technické charakteristiky tohto spotrebiča.
- Zabezpečte, aby boli vetracie otvory voľné.
- Počas činnosti nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Po každom použití spotrebič vypnite.
- Počas činnosti sa vnútorné časti spotrebiča zohrejú na vysokú teplotu. Nedotýkajte sa ohrevných článkov v spotrebiči. Pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva alebo nádob na pečenie vždy používajte kuchynské rukavice.
- Keď je spotrebič v činnosti, pri otváraní dvierok postupujte opatrne. Môže dôjsť k úniku horúceho vzduchu.
- Spotrebič nepoužívajte, keď máte mokré ruky, ani keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka netlačte.
- Na obsluhu spotrebiča nepoužívajte externý časovač ani samostatné diaľkové ovládanie.
- Dvierka musia byť zavreté vždy, keď je spotrebič v činnosti.
- Na varné zóny neklaďte príbor ani pokrievky. Môžu sa zohriať.
- Po použití varnú zónu vypnite.
- Nepoužívajte spotrebič ako pracovný alebo odkladací povrch.
- Ak je povrch spotrebiča popraskaný, ihneď odpojte spotrebič z elektrickej siete. Predídete tak zásahu elektrickým prúdom.

VAROVANIE
Hrozí nebezpečenstvo požiaru alebo výbuchu.

- Tuky a oleje môžu pri zohriatí uvoľňovať horľavé výpary. Pri príprave jedla musia byť plamene alebo horúce predmety v dostatočnej vzdialenosti od tukov a olejov.
- Výpary uvoľňované veľmi horúcim olejom môžu spôsobiť spontánne vznietenie.
- Použitý olej, ktorý môže obsahovať zvyšky pokrmov, môže spôsobiť požiar pri nižšej teplote ako nový olej.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, neklaďte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.
- Pri otváraní dvierok sa do kontaktu so spotrebičom nesmú dostať iskry ani otvorený plameň.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Použitím prísad s obsahom alkoholu môže vzniknúť zmes alkoholu so vzduchom.
- Oheň sa nepokúšajte zahasiť vodou. Spotrebič odpojte od elektrickej siete a plameň zakryte pokrievkou alebo hasiacou prikrývkou.

VAROVANIE
Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby ste predišli poškodeniu alebo zmene farby smaltu:
  - Neklaďte nádoby na pečenie ani iné predmety priamo na dno spotrebiča.
  - Neklaďte alobal priamo na dno spotrebiča.
  - Nelejte vodu priamo do horúceho spotrebiča.
  - Nenechávajte v rúre vlhký riad ani potraviny po ukončení prípravy jedla.

– Pri vyberaní alebo nasadzovaní príslušenstva postupujte opatrne.
- Zmena farby smaltu nemá žiadny vplyv na funkciu spotrebiča. Nie je to nedostatok, na ktorý sa vzťahuje záruka.
- Na prípravu vlhkých koláčov používajte hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Horúci kuchynský riad nenechávajte na ovládacom paneli.
- Obsah kuchynského riadu nenechajte vyvrieť.
- Dávajte pozor, aby na spotrebič nespadli predmety alebo kuchynský riad. Mohlo by dôjsť k poškodeniu povrchu spotrebiča.
- Varné zóny nikdy nepoužívajte s prázdnym kuchynským riadom ani bez riadu.
- Na spotrebič neklaďte alobal.
- Riad vyrobený z liatiny, hliníka alebo s poškodeným dnom môže spôsobiť poškrabanie sklokeramiky. Pri premiestňovaní týchto predmetov po varnom povrchu ich vždy nadvihnite.

## 2.3 Ošetrovanie a čistenie

VAROVANIE
Hrozí nebezpečenstvo zranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Existuje riziko, že sklené panely môžu prasknúť.
- Ak sú sklenené panely poškodené, ihneď ich nechajte vymeniť. Kontaktujte servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli opotrebeniu povrchového materiálu.
- Zvyšky tuku alebo potravín v spotrebiči môžu spôsobiť požiar.
- Spotrebič vyčistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne prostriedky, drôtenky, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na obale.
- Katalytický smalt (ak je k dispozícii) nečistite žiadnym čistiacim prostriedkom.

## 2.4 Vnútorné osvetlenie

- Žiarovka alebo halogénová žiarovka používaná v tomto spotrebiči je určená len pre domáce spotrebiče. Nepoužívajte ich na osvetlenie domácnosti.

VAROVANIE
Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

- Pred výmenou žiarovky odpojte spotrebič od zdroja napájania.
- Používajte žiarovky s rovnakými technickými údajmi.

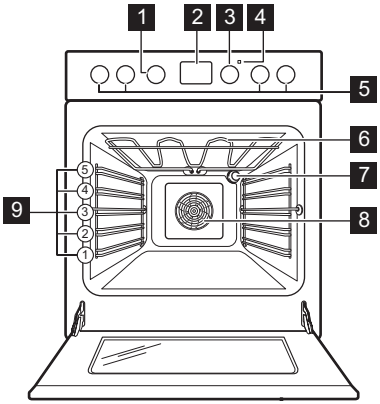
## 2.5 Likvidácia

VAROVANIE
Nebezpečenstvo poranenia alebo udusenia.

- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Odrežte elektrický napájací kábel a zlikvidujte ho.
- Odstráňte západku dvierok, aby ste zabránili uviaznutiu detí a domácich zvierat v spotrebiči.

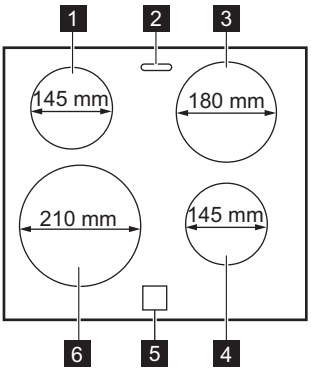
# 3. POPIS VÝROBKU

## 3.1 Celkový prehľad




1 Ovládač funkcií rúry
2 Elektronický programátor
3 Ovládač teploty
4 Ukazovateľ teploty
5 Ovládače varného panelu
6 Ohrevný článok
7 Osvetlenie rúry
8 Ventilátor
9 Úrovne v rúre

## 3.2 Rozloženie varného povrchu




1 Varná zóna 1200 W
2 Výpustný ventil pary
3 Varná zóna 1800 W
4 Varná zóna 1200 W
5 Ukazovateľ zvyškového tepla
6 Varná zóna 2300 W

## 3.3 Príslušenstvo

- **Rošt rúry**

  Na kuchynský riad, formy na koláče, pečené pokrmy.
- **Kombinovaný pekáč**

  Na koláče a sušienky. Na pečenie mäsa a múčnych pokrmov alebo ako nádoba na zachytávanie tuku.
- **Zásuvka na odkladanie**

  Pod vnútorným priestorom rúry sa nachádza zásuvka na odkladanie.

# 4. PRED PRVÝM POUŽITÍM

**VAROVANIE**
Pozrite si kapitoly týkajúce sa bezpečnosti.

## 4.1 Prvé čistenie

- Vyberte všetko príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty (ak sú k dispozícii).

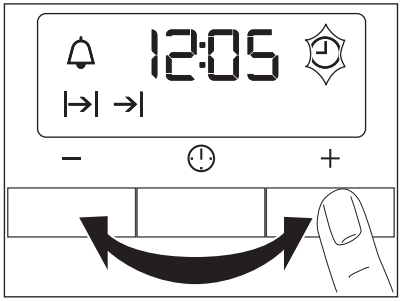
- Pred prvým použitím spotrebič vyčistite.

Pozrite si kapitolu „Ošetrovanie a čistenie“.

## 4.2 Nastavenie času

Pred prvým použitím rúry je potrebné nastaviť čas.

Po zapojení spotrebiča do elektrickej siete alebo po výpadku napájania bude blikať indikátor funkcie Čas.
Stláčaním tlačidla **+** alebo **-** nastavte správny čas.




Približne po piatich sekundách blikanie prestane a displej bude zobrazovať nastavený denný čas.

Ak chcete zmeniť nastavený čas, opakovane stláčajte tlačidlo , až kým nezačne blikať ukazovateľ funkcie Čas. Nesmiete zároveň nastaviť funkciu Trvanie |→| alebo Koniec →| .

## 4.3 Prvé zohriatie rúry

Prázdnu rúru treba zohriať, aby sa vypálili zvyšky tuku.

1. Nastavte funkciu a maximálnu teplotu.
2. Spotrebič nechajte spustený 45 minút.
3. Nastavte funkciu a maximálnu teplotu.
4. Spotrebič nechajte spustený 15 minút.

Príslušenstvo sa môže zohriať viac než zvyčajne. Zo spotrebiča môže vychádzať zápach a dym. Je to normálne. Zabezpečte dostatočné vetranie.

# 5. VARNÝ PANEL – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

**VAROVANIE**
Pozrite si kapitoly týkajúce sa bezpečnosti.

## 5.1 Varný stupeň

| Ovládač | Funkcia |
|---|---|
| ∫ | Udržiavanie teploty |
| 0 | Poloha Vypnuté |
| 1-9 | Nastavenia varných stupňov (1 - najnižší ohrev; 9 - najvyšší ohrev) |

1. Otočným ovládačom nastavte potrebný varný stupeň.
2. Ak chcete prestať variť, otočte otočný ovládač do polohy **0**.

Spotrebu energie znížte využitím zostatkového tepla. Varnú zónu vypnite približne 5-10 minút pred skončením prípravy jedla.

## 5.2 Ukazovateľ zvyškového tepla

Ukazovateľ zvyškového tepla sa rozsvieti, keď je varná zóna horúca.

**VAROVANIE**
Hrozí nebezpečenstvo popálenia zvyškovým teplom.

# 6. VARNÝ PANEL – UŽITOČNÉ RADY A TIPY

**VAROVANIE**
Pozrite si kapitoly týkajúce sa bezpečnosti.

## 6.1 Kuchynský riad

- Dno kuchynského riadu musí byť hrubé a ploché.
- Kuchynský riad zo smaltovanej ocele s hliníkovým alebo medeným dnom môže spôsobiť zmenu sfarbenia na sklokeramickom povrchu.

## 6.2 Úspora energie

- Na kuchynský riad podľa možností vždy položte pokrievku.
- Kuchynský riad položte na varnú zónu pred zapnutím.
- Varné zóny vypínajte pred uplynutím času varenia, aby ste využili zvyškové teplo.
- Dno varnej nádoby a zvolená varná zóna by mali byť rovnako veľké.

## 6.3 Príklady použitia na varenie

Údaje uvedené v tabuľke sú iba orientačné.

| Varný stupeň | Použitie: | Čas | Rady |
|---|---|---|---|
| 1 | Uchováva teplotu pripraveného jedla | podľa potreby | Na riad položte pokrievku |
| 1-2 | Holandská omáčka, topenie: maslo, čokoláda, želatína | 5 - 25 min | Z času na čas premiešajte |
| 1-2 | Zahustenie: kypré omelety, praženica | 10 - 40 min | Varte s pokrievkou |
| 2-3 | Varenie ryže a jedál s mliečnym základom, prihrievanie hotových jedál | 25 - 50 min | Pridajte aspoň dvakrát toľko tekutiny ako ryže, mliečne jedlá premiešajte |
| 3-4 | Dusenie zeleniny, rýb, mäsa | 20 - 45 min | Pridajte niekoľko polievkových lyžíc tekutiny |
| 4-5 | Varenie zemiakov v pare | 20 - 60 min | Použite max. ¼ l vody na 750 g zemiakov |
| 4-5 | Varenie väčšieho množstva jedla, omáčok a polievok | 60 - 150 min | Max. 3 l tekutiny plus prísady |
| 6-7 | Jemné vyprážanie: rezne, teľacie cordon bleu, kotlety, mäsové guľky, klobásy, pečeň, zásmažka, vajíčka, lievance, šišky | podľa potreby | Po uplynutí polovice času obráťte |
| 7-8 | Vyprážanie pri vyššej teplote, placky, steaky, rezne | 5 - 15 min | Po uplynutí polovice času obráťte |
| 9 | Varenie veľkého množstva vody, varenie cestovín, opekanie mäsa (guláš, ragú), prudko vyprážané hranolčeky | | |

# 7. VARNÝ PANEL – OŠETROVANIE A ČISTENIE

**VAROVANIE**
Pozrite si kapitoly týkajúce sa bezpečnosti.

Spotrebič vyčistite po každom použití.

Dbajte na to, aby bola dolná časť kuchynského riadu vždy čistá.

Škrabance a tmavé škvrny na sklokeramike neovplyvňujú funkčnosť spotrebiča.

**Odstránenie nečistôt:**

1. – **Okamžite odstráňte:** roztopený plast, plastovú fóliu a potraviny s obsahom cukru. V opačnom prípade môžu nečistoty poškodiť spotrebič. Na sklo použite špeciálnu škrabku. Škrabku priložte na sklenený povrch tak, aby bola naklonená vo vhodnom uhle, a posúvajte čepeľ po povrchu.
   – **Odstráňte po dostatočnom vychladnutí spotrebiča:** usadeniny vodného kameňa, škvrny od vody, mastné škvrny a lesklé farebné kovové škvrny. Použite špeciálny čistiaci prostriedok na sklokeramiku alebo nehrdzavejúcu oceľ.
2. Spotrebič vyčistite vlhkou handričkou a malým množstvom umývacieho prostriedku.
3. Nakoniec **čistou handrou vyutierajte spotrebič dosucha.**

# 8. RÚRA – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

**VAROVANIE**
Pozrite si kapitoly týkajúce sa bezpečnosti.

## 8.1 Chladiaci ventilátor

Ak je spotrebič zapnutý, automaticky sa aktivuje chladiaci ventilátor, aby udržal povrch spotrebiča chladný. Ak spotrebič vypnete, chladiaci ventilátor pokračuje v činnosti, kým sa spotrebič neochladí.

## 8.2 Zapnutie a vypnutie spotrebiča

1. Otočte ovládač funkcií rúry na príslušnú funkciu.
2. Otočte ovládač teploty na príslušnú teplotu.

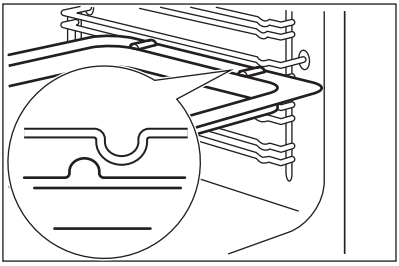
   Ukazovateľ teploty svieti, kým sa teplota v spotrebiči zvyšuje.
3. Ak chcete spotrebič vypnúť, otočte ovládač funkcie rúry a ovládač teploty do vypnutej polohy.

## 8.3 Funkcie rúry

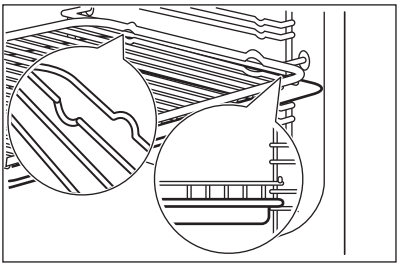
| Funkcia rúry | | Použitie |
|---|---|---|
| 0 | Poloha Vypnuté | Spotrebič je vypnutý. |
| | Osvetlenie v rúre | Na zapnutie osvetlenia rúry bez funkcie pečenia. |
| | Pečenie cirkulujúcim vzduchom | Na prípravu viacerých rôznych jedál naraz. Príprava domácich kompótov, sušenie húb alebo ovocia. |
| | Tradičné pečenie | Na pečenie múčnych jedál a mäsa na jednej úrovni. Horný a dolný ohrevný článok sú zapnuté súčasne. |
| | Dolný ohrev | Na pečenie koláčov s chrumkavou spodnou časťou. Je zapnutý iba dolný ohrevný článok. |
| | Rozmrazovanie | Na rozmrazenie mrazených potravín. |
| | Gril | Na grilovanie malých množstiev plochých potravín v strede roštu. Na prípravu hrianok. |

| | Funkcia rúry | Použitie |
|---|---|---|
| | Rýchly gril | Na grilovanie plochých jedál vo väčších množstvách. Na prípravu hrianok. Je zapnuté celé výhrevné teleso grilu. |
| | Turbo gril | Na pečenie veľkých kusov mäsa. Ohrevné teleso grilu a ventilátor rúry budú v činnosti striedavo, aby sa zabezpečilo prúdenie horúceho vzduchu okolo jedál. |

## 8.4 Inštalovanie príslušenstva rúry



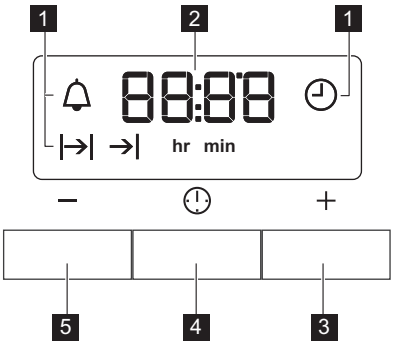
Hlboký pekáč a drôtený rošt majú bočné okraje. Tieto okraje a tvar vodiacich líšt sú špeciálnym vybavením, ktoré má zabrániť skĺznutiu varných nádob.



**Inštalovanie roštu rúry spolu s hlbokým pekáčom**
Rošt rúry položte na hlboký pekáč. Hlboký pekáč zasuňte medzi vodiace lišty jednej z úrovní rúry.

# 9. RÚRA - ČASOVÉ FUNKCIE

## 9.1 Elektronický programátor



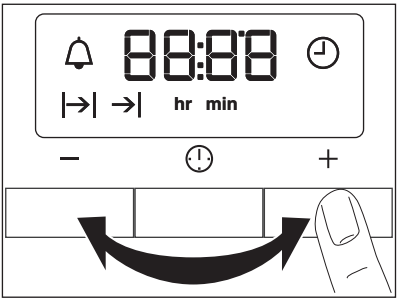

1 Ukazovatele funkcií
2 Zobrazenie času
3 Tlačidlo **+**
4 Tlačidlo výberu
5 Tlačidlo **-**

| | Časová funkcia | Použitie |
|---|---|---|
| | Presný čas | Na nastavenie, zmenu alebo zistenie presného času. |
| | Kuchynský časomer | Slúži na nastavenie odpočítavania času. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry. |
| | Trvanie | Nastavenie, ako dlho má byť spotrebič spustený. |
| | Koniec | Nastavenie času, kedy sa má spotrebič vypnúť. |

Funkciu Trvanie a Koniec môžete použiť súčasne na nastavenie času, kedy sa má spotrebič zapnúť a potom vypnúť. Najskôr nastavte Trvanie, potom Koniec.

## 9.2 Nastavenie časových funkcií

1. Pre funkcie Trvanie |→| a Koniec →| nastavte funkciu a teplotu rúry. Toto nie je potrebné pre kuchynský časomer .
2. Opakovane stláčajte tlačidlo výberu, kým nezačne blikať ukazovateľ požadovanej časovej funkcie.




3. Stlačením **+** alebo **-** nastavte požadovanú časovú funkciu.

   Na displeji sa zobrazí ukazovateľ časovej funkcie, ktorú ste nastavili. Po uplynutí nastaveného času začne ukazovateľ blikať a na dve minúty zaznie zvukový signál.

Pri funkciách Trvanie |→| a Koniec →| sa spotrebič automaticky vypne.

4. Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.
5. Otočný ovládač funkcií rúry a otočný ovládač teploty otočte do vypnutej polohy.

## 9.3 Zrušenie časových funkcií

1. Opakovane stláčajte tlačidlo výberu, až kým nezačne blikať ukazovateľ požadovanej funkcie.
2. Stlačte a podržte tlačidlo **-**.

   Časová funkcia sa o niekoľko sekúnd vypne.

# 10. RÚRA – UŽITOČNÉ RADY A TIPY

**VAROVANIE**
Pozrite si kapitoly týkajúce sa bezpečnosti.

Teplota a časy pečenia uvedené v tabuľke sú iba orientačné. Závisia od konkrétneho receptu, množstva a kvality použitých prísad.

**POZOR**
Na pečenie veľmi šťavnatých zákuskov použite hlboký plech na pečenie. Ovocné šťavy môžu spôsobiť trvalé škvrny na smalte.

## 10.1 Pečenie múčnych pokrmov

**Všeobecné pokyny**

- Vaša nová rúra na pečenie môže pri pečení fungovať inak ako spotrebič, ktorý ste používali doteraz. Prispôsobte svoje zvyčajné nastavenia (teplota, doby prípravy jedla) a zásuvné úrovne hodnotám v tabuľkách.
- Pri dlhších časoch pečenia môžete rúru vypnúť približne 10 minút pred skončením pečenia, aby ste využili zvyškové teplo.

**Keď zohrievate zmrazené jedlo, plechy v rúre sa môžu počas pečenia zdeformovať. Keď plechy znova vychladnú, deformácia zmizne.**

**Ako používať tabuľky pečenia**

- Pri prvom pečení odporúčame použiť nižšiu teplotu.
- Ak nemáte k dispozícii informácie pre konkrétny recept, riaďte sa pokynmi pre veľmi podobný pokrm.
- Ak pečiete koláče na viacerých úrovniach, čas pečenia môžete predĺžiť o 10 až 15 minút.
- Koláče a pečivo sa pri rôznych výškach spočiatku neopečú rovnako dohneda. V takomto prípade nemeňte nastavenie teploty. Rozdiely sa vyrovnajú počas pečenia.

## 10.2 Tipy na pečenie

| Výsledok pečenia | Možná príčina | Riešenie |
|---|---|---|
| Koláč nie je v spodnej časti dostatočne prepečený. | Nesprávna úroveň v rúre. | Koláč umiestnite nižšie. |
| Koláč je nízky (vlhký, mazľavý, pásy vody). | Teplota rúry je príliš vysoká. | Pri ďalšom pečení nastavte o niečo nižšiu teplotu v rúre. |
| Koláč je nízky (vlhký, mazľavý, pásy vody). | Príliš krátky čas pečenia. | Nastavte dlhší čas pečenia. **Čas pečenia nie je možné skrátiť zvýšením teploty pečenia.** |
| Koláč je nízky (vlhký, mazľavý, pásy vody). | V ceste je príliš veľa tekutiny. | Použite menej tekutiny. Dodržiavajte časy miesenia, predovšetkým pri použití kuchynských spotrebičov. |
| Koláč je príliš suchý. | Teplota rúry je príliš nízka. | Pri ďalšom pečení nastavte vyššiu teplotu v rúre. |
| Koláč je príliš suchý. | Príliš dlhý čas pečenia. | Pri ďalšom pečení nastavte kratší čas pečenia. |
| Koláč zhnedol nerovnomerne. | Teplota v rúre je príliš vysoká a čas pečenia je príliš krátky. | Nastavte nižšiu teplotu pečenia v rúre a predĺžte čas pečenia. |
| Koláč zhnedol nerovnomerne. | Zmes nie je rovnomerne rozložená. | Zmes cesta rozotrite po plechu rovnomerne. |
| Koláč sa za nastavený čas neupečie. | Teplota rúry je príliš nízka. | Pri ďalšom pečení nastavte o niečo vyššiu teplotu v rúre. |

## 10.3 Pečenie cirkulujúcim vzduchom

### Pečenie múčnych pokrmov na jednej úrovni

**Pečivo vo formách**

| Druh pečenia | Úroveň v rúre | Teplota °C | Čas v min. |
|---|---|---|---|
| Bábovka alebo brioška | 2 | 150 - 160 | 50 - 70 |
| Koláč Madeira/ovocné koláče | 1 - 2 | 140 - 160 | 50 - 90 |
| Fatless sponge cake | 3 | 150 - 160 1) | 25 - 40 |

| Druh pečenia | Úroveň v rúre | Teplota °C | Čas v min. |
|---|---|---|---|
| Korpus z krehkého cesta | 2 | 170-180 1) | 10 - 25 |
| Korpus z piškótového cesta | 2 | 150 - 170 | 20 - 25 |
| Apple pie (2 formy Ø20 cm umiestnené v uhlopriečke) | 2- 3 | 160 | 60 - 90 |

1) Rúru vopred predhriať

## Koláče/pečivo/žemličky na plechoch

| Druh pečenia | Úroveň v rúre | Teplota °C | Čas v min. |
|---|---|---|---|
| Suché koláče posypané mrveničkou (suché) | 3 | 150 - 160 | 20 - 40 |
| Ovocné koláče (z kysnutého/piškótového cesta) 1) | 3 | 150 | 35 - 55 |
| Ovocné koláče z krehkého cesta | 3 | 160 - 170 | 40 - 80 |

1) Použite hlboký pekáč

## Sušienky

| Druh pečenia | Úroveň v rúre | Teplota °C | Čas v min. |
|---|---|---|---|
| Sušienky z krehkého cesta | 3 | 150 - 160 | 10 - 20 |
| Short bread / Pastry Stripes | 3 | 140 | 20 - 35 |
| Sušienky z piškótového cesta | 3 | 150 - 160 | 15 - 20 |
| Pečivo z bielka, snehové pusinky | 3 | 80 - 100 | 120 - 150 |
| Mandľové sušienky | 3 | 100 - 120 | 30 - 50 |
| Sušienky z kysnutého cesta | 3 | 150 - 160 | 20 - 40 |
| Pečivo z lístkového cesta | 3 | 170 - 180 1) | 20 - 30 |
| Pečivo | 3 | 160 1) | 10 - 35 |
| Small cakes (20 na plech) | 3 | 150 1) | 20 - 35 |

1) Rúru vopred predhriať

### Tabuľka Nákypy a zapečené jedlá

| Pokrm | Úroveň v rúre | Teplota °C | Čas v min. |
|---|---|---|---|
| Bagety obložené roztopeným syrom | 1 | 160 - 170 1) | 15 - 30 |
| Plnená zelenina | 1 | 160 - 170 | 30- 60 |

1) Rúru vopred predhriať

## Viacúrovňové pečenie

### Koláče/pečivo/žemličky na plechoch

| Druh pečenia | Úroveň v rúre | Teplota °C | Čas v min. |
|---|---|---|---|
| | 2 úrovne | | |
| Veterníky/odpaľované cesto | 2/4 | 160 - 180 1) | 25 - 45 |
| Suchý koláč s mrveničkou | 2/4 | 150 - 160 1) | 30 - 45 |

1) Rúru vopred predhriať

### Sušienky//malé koláčiky/žemličky

| Druh pečenia | Úroveň v rúre | Teplota °C | Čas v min. |
|---|---|---|---|
| | 2 úrovne | | |
| Sušienky z krehkého cesta | 2/4 | 150 - 160 1) | 20 - 40 |
| Short bread/ Pastry Stripes | 2/4 | 140 1) | 20 - 45 |
| Sušienky z piškótového cesta | 2/4 | 160 - 170 1) | 25 - 45 |
| Bielkové sušienky, snehové pusinky | 2/4 | 80 - 100 | 130 - 170 |
| Mandľové sušienky | 2/4 | 100 - 120 1) | 40 - 80 |
| Sušienky z kysnutého cesta | 2/4 | 160 - 170 1) | 30 - 60 |
| Pečivo z lístkového cesta | 2/4 | 170 - 180 1) | 30 - 50 |

1) Rúru vopred predhriať

## 10.4 Tradičné pečenie na jednej úrovni

### Pečivo vo formách

| Druh pečenia | Úroveň v rúre | Teplota °C | Čas v min. |
|---|---|---|---|
| Bábovka alebo brioška | 2 | 160 - 180 | 50 - 70 |

| Druh pečenia | Úroveň v rúre | Teplota °C | Čas v min. |
|---|---|---|---|
| Koláč Madeira/ovocné koláče | 1 - 2 | 150 - 170 | 50 - 90 |
| Fatless sponge cake | 3 | 170 1) | 25 - 40 |
| Korpus z krehkého cesta | 2 | 190 - 210 1) | 10 - 25 |
| Korpus z piškótového cesta | 2 | 170 - 190 | 20 - 25 |
| Apple pie (2 formy Ø20 cm umiestnené v uhlopriečke) | 1 - 2 | 180 | 60 - 90 |
| Slaný tortový koláč (napr. „kiš“ lorraine) | 1 | 180 - 220 | 35- 60 |
| Tvarohová torta/koláč | 1 - 2 | 160 - 180 | 60 - 90 |

1) Rúru vopred predhriať

## Koláče/pečivo/žemličky na plechoch

| Druh pečenia | Úroveň v rúre | Teplota °C | Čas v min. |
|---|---|---|---|
| Pletenec/veniec z kysnutého cesta | 2 | 170 - 190 | 40 - 50 |
| Vianočka | 2 | 160 - 180 1) | 50 - 70 |
| **Chlieb (ražný chlieb):**<br>1. Prvá časť procesu pečenia.<br>2. Druhá časť procesu pečenia. | 1 - 2 | 1. 230 1)<br>2. 160 - 180 1) | 1. 20<br>2. 30 - 60 |
| Veterníky/odpaľované cesto | 3 | 190 - 210 1) | 20 - 35 |
| Piškótová roláda | 3 | 180 - 200 1) | 10 - 20 |
| Suché koláče posypané mrveničkou (suché) | 3 | 160 - 180 | 20 - 40 |
| Mandľový maslový koláč/cukrové koláče | 3 | 190 - 210 1) | 20 - 30 |
| Ovocné koláče (z kysnutého/piškótového cesta)2) | 3 | 170 | 35 - 55 |
| Ovocné koláče z krehkého cesta | 3 | 170 - 190 | 40 - 60 |
| Kysnutý koláč s jemnou plnkou (napr. tvarohovou, smotanovou, pudingovou) | 3 | 160 - 180 1) | 40 - 80 |

| Druh pečenia | Úroveň v rúre | Teplota °C | Čas v min. |
|---|---|---|---|
| Pizza (s bohatým obložením) 2) | 1 - 2 | 190 - 210 1) | 30 - 50 |
| Pizza (tenká) | 1 - 2 | 220 - 250 1) | 15 - 25 |
| Nízky nekysnutý chlieb | 1 | 230 - 250 | 10 - 15 |
| Švajčiarsky koláč Wähe | 1 | 210 - 230 | 35 - 50 |

1) Rúru vopred predhriať

2) Použite hlboký pekáč

## Sušienky

| Druh pečenia | Úrovne v rúre | Teplota °C | Čas v min. |
|---|---|---|---|
| Sušienky z krehkého cesta | 3 | 170 - 190 | 10 - 20 |
| Short bread/ Pastry Stripes | 3 | 160 1) | 20 - 35 |
| Sušienky z piškótového cesta | 3 | 170 - 190 | 20 - 30 |
| Pečivo z bielka, snehové pusinky | 3 | 80 - 100 | 120- 150 |
| Mandľové sušienky | 3 | 120 - 130 | 30 - 60 |
| Sušienky z kysnutého cesta | 3 | 170 - 190 | 20 - 40 |
| Pečivo z lístkového cesta | 3 | 190 - 210 1) | 20 - 30 |
| Pečivo | 3 | 190 - 210 1) | 10 - 55 |
| Small cakes (20 na plech) | 3 - 4 | 170 1) | 20 - 30 |

1) Rúru vopred predhriať

## Tabuľka Nákypy a zapečené jedlá

| Pokrm | Úrovne v rúre | Teplota °C | Čas v min. |
|---|---|---|---|
| Cestovinový nákyp | 1 | 180 - 200 | 45 - 60 |
| Lasagne | 1 | 180 - 200 | 35 - 50 |
| Gratinovaná zelenina | 1 | 180 - 200 1) | 15 - 30 |
| Bagety obložené roztopeným syrom | 1 | 200 - 220 1) | 15 - 30 |
| Sladké nákypy | 1 | 180 - 200 | 40 - 60 |
| Zapečené ryby | 1 | 180 - 200 | 40 - 60 |
| Plnená zelenina | 1 | 180 - 200 | 40 - 60 |

1) Rúru vopred predhriať

## 10.5 Pečenie mäsa

### Riad na pečenie mäsa

- Na pečenie používajte teplovzdorný riad určený do rúry (pozrite si pokyny od výrobcu).
- Veľké kusy mäsa môžete piecť priamo v hlbokom pekáči alebo na drôtenom rošte umiestnenom nad hlbokým pekáčom (ak je k dispozícii).
- Chudé mäso pečte v pekáči s pokrievkou. Takto zostane mäso šťavnatejšie.
- Všetky druhy mäsa, ktoré majú zhnednúť alebo získať kôrku, možno piecť v pekáči bez pokrievky.

## 10.6 Pečenie mäsa s funkciou Tradičné pečenie

### Hovädzie mäso

| Typ mäsa | Množstvo | Úroveň v rúre | Teplota °C | Čas v min. |
|---|---|---|---|---|
| Dusené mäso v pekáči | 1 – 1,5 kg | 1 | 200 - 230 | 105 - 150 |
| Pečené hovädzie alebo hovädzie filé: neprepečené | na cm hrúbky | 1 | 230 - 250 1) | 6 - 8 |
| Pečené hovädzie alebo hovädzie filé: stredne prepečené | na cm hrúbky | 1 | 220 - 230 | 8 - 10 |
| Pečené hovädzie alebo hovädzie filé: prepečené | na cm hrúbky | 1 | 200 - 220 | 10 - 12 |

1) Rúru vopred predhriať

### Bravčové

| Typ mäsa | Množstvo | Úroveň v rúre | Teplota °C | Čas v min. |
|---|---|---|---|---|
| Pliecko, krkovička, stehno | 1 – 1,5 kg | 1 | 210 - 220 | 90 - 120 |
| Kotleta, rebierka | 1 – 1,5 kg | 1 | 180 - 190 | 60 - 90 |
| Sekaná | 750 g – 1 kg | 1 | 170 - 190 | 50 - 60 |
| Bravčové koleno (predvarené) | 750 g – 1 kg | 1 | 200 - 220 | 90 - 120 |

### Teľacie mäso

| Typ mäsa | Množstvo | Úroveň v rúre | Teplota °C | Čas v min. |
|---|---|---|---|---|
| Teľacie pečené 1) | 1 kg | 1 | 210 - 220 | 90 - 120 |
| Teľacie koleno | 1,5 – 2 kg | 1 | 200 - 220 | 150 - 180 |

1) použite pekáč zakrytý pokrievkou

### Jahňacie mäso

| Typ mäsa | Množstvo | Úroveň v rúre | Teplota °C | Čas v min. |
|---|---|---|---|---|
| Jahňacie stehno, pečené jahňacie | 1 – 1,5 kg | 1 | 210 - 220 | 90 - 120 |
| Jahňací chrbát | 1 – 1,5 kg | 1 | 210 - 220 | 40 - 60 |

### Divina

| Typ mäsa | Množstvo | Úroveň v rúre | Teplota °C | Čas v min. |
|---|---|---|---|---|
| Zajačí chrbát, zajačie stehno | až do 1 kg | 1 | 220 - 240 1) | 30 - 40 |
| Srnčí chrbát | 1,5 – 2 kg | 1 | 210 - 220 | 35 - 40 |
| Srnčie stehno | 1,5 – 2 kg | 1 | 200 - 210 | 90 - 120 |

1) Rúru vopred predhriať

### Hydina

| Typ mäsa | Množstvo | Úroveň v rúre | Teplota °C | Čas v min. |
|---|---|---|---|---|
| Kúsky hydiny | 200 – 250 g kus | 1 | 220 - 250 | 20 - 40 |
| Polovica kurčaťa | 400 – 500 g kus | 1 | 220 - 250 | 35 - 50 |
| Kurčatá, vykŕmené | 1 – 1,5 kg | 1 | 220 - 250 | 50 - 70 |
| Kačka | 1,5 – 2 kg | 1 | 210 - 220 | 80 - 100 |
| Hus | 3,5 – 5 kg | 1 | 200 - 210 | 150 - 180 |
| Morka | 2,5 – 3,5 kg | 1 | 200 - 210 | 120 - 180 |
| Morka | 4 – 6 kg | 1 | 180 - 200 | 180 - 240 |

### Ryby

| Typ mäsa | Množstvo | Úroveň v rúre | Teplota °C | Čas v min. |
|---|---|---|---|---|
| Celá ryba | 1 – 1,5 kg | 1 | 210 - 220 | 40 - 70 |

## 10.7 Pečenie mäsa s Turbo grilom

### Hovädzie mäso

| Typ mäsa | Množstvo | Úroveň v rúre | Teplota °C | Čas (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Pečené hovädzie alebo hovädzie filé: neprepečené | na cm hrúbky | 1 | 190 - 200 1) | 5 - 6 |
| Pečené hovädzie alebo hovädzie filé: stredne prepečené | na cm hrúbky | 1 | 180 - 190 | 6 - 8 |

| Typ mäsa | Množstvo | Úroveň v rúre | Teplota °C | Čas (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Pečené hovädzie alebo hovädzie filé: prepečené | na cm hrúbky | 1 | 170 - 180 | 8 - 10 |

1) Rúru vopred predhriať

### Bravčové

| Typ mäsa | Množstvo | Úroveň v rúre | Teplota °C | Čas (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Pliecko, krkovička, stehno | 1 – 1,5 kg | 1 | 160 - 180 | 90 - 120 |
| Kotleta, rebierka | 1 – 1,5 kg | 1 | 170 - 180 | 60 - 90 |
| Sekaná | 750 g – 1 kg | 1 | 160 - 170 | 50 - 60 |
| Bravčové koleno (predvarené) | 750 g – 1 kg | 1 | 150 - 170 | 90 - 120 |

### Teľacie mäso

| Typ mäsa | Množstvo | Úroveň v rúre | Teplota °C | Čas (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Pečené teľacie | 1 kg | 1 | 160 - 180 | 90 - 120 |
| Teľacie koleno | 1,5 – 2 kg | 1 | 160 - 180 | 120 - 150 |

### Jahňacie mäso

| Typ mäsa | Množstvo | Úroveň v rúre | Teplota °C | Čas (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Jahňacie stehno, pečené jahňacie | 1 – 1,5 kg | 1 | 150 - 170 | 100 - 120 |
| Jahňací chrbát | 1 – 1,5 kg | 1 | 160 - 180 | 40 - 60 |

### Hydina

| Typ mäsa | Množstvo | Úroveň v rúre | Teplota °C | Čas (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Kúsky hydiny | 200 – 250 g kus | 1 | 200 - 220 | 30 - 50 |
| Polovica kurčaťa | 400 – 500 g kus | 1 | 190 - 210 | 35 - 50 |
| Kurčatá, vykŕmené | 1 – 1,5 kg | 1 | 190 - 210 | 50 - 70 |
| Kačka | 1,5 – 2 kg | 1 | 180 - 200 | 80 - 100 |
| Hus | 3,5 – 5 kg | 1 | 160 - 180 | 120 - 180 |
| Morka | 2,5 – 3,5 kg | 1 | 160 - 180 | 120 - 150 |
| Morka | 4 – 6 kg | 1 | 140 - 160 | 150 - 240 |

## 10.8 Grilovanie

**Funkciu grilovania používajte vždy s maximálnou teplotou**

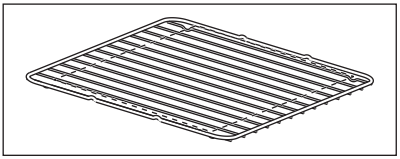
Grilujte vždy pri zatvorených dvierkach rúry

Prázdnu rúru vždy predhrievajte pomocou funkcií grilu 5 minút.

- Rošt zasuňte do roviny odporúčanej v tabuľke grilovania.

- Pekáč vždy zasuňte do prvej roviny rúry, aby zachytával tuk.
- Grilujte iba ploché kúsky mäsa alebo ryby.

Oblasť grilovania sa nachádza v strednej časti roviny rúry



### Grilovanie

| Druhy jedál na grilovanie | Úroveň v rúre | Teplota °C | Čas grilovania v min. | |
|---|---|---|---|---|
| | | | 1. strana | 2. strana |
| Pečené hovädzie, stredne prepečené | 2 | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 |
| Hovädzie filety, stredne prepečené | 3 | 230 | 20 - 30 | 20 - 30 |
| Bravčový chrbát | 2 | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 |
| Teľacie kotlety | 2 | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 |
| Jahňací chrbát | 3 | 210 - 230 | 25 - 35 | 20 - 35 |
| Celá ryba, 500 - 1 000 g | 3 - 4 | 210 - 230 | 15 - 30 | 15 - 30 |

### Grilovanie

| Druhy jedál na grilovanie | Úroveň v rúre | Teplota °C | Čas grilovania v min. | |
|---|---|---|---|---|
| | | | 1. strana | 2. strana |
| Burgers | 4 | max. 1) | 9 - 15 | 8 - 13 |
| Bravčové filé | 4 | max. | 10 - 12 | 6 - 10 |
| Klobásy | 4 | max. | 10 - 12 | 6 - 8 |
| Hovädzie a teľacie steaky | 4 | max. | 7 - 10 | 6 - 8 |
| Hrianky | 4 - 5 | max. 1) | 1 - 4 | 1 - 4 |
| Obložené hrianky | 4 | max. | 6 - 8 | - |

1) Rúru vopred predhriať

## 10.9 Sušenie

Rošty rúry prikryte papierom na pečenie.
Aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky: vypnite spotrebič po uplynutí polovice požadovanej doby. Otvorte dvierka spotrebiča a nechajte spotrebič vychladnúť. Potom dokončite proces sušenia.

### Zelenina

| Sušené potraviny | Úroveň v rúre | | Teplota °C | Čas v hodinách (orientačne) |
|---|---|---|---|---|
| | 1 úroveň | 2 úrovne | | |
| Strukoviny | 3 | 2/4 | 60 - 70 | 6 - 8 |

| Sušené potraviny | Úroveň v rúre | | Teplota °C | Čas v hodinách (orientačne) |
|---|---|---|---|---|
| | 1 úroveň | 2 úrovne | | |
| Papriky | 3 | 2/4 | 60 - 70 | 5 - 6 |
| Zelenina na kvasenie | 3 | 2/4 | 60 - 70 | 5 - 6 |
| Huby | 3 | 2/4 | 50 - 60 | 6 - 8 |
| Bylinky | 3 | 2/4 | 40 - 50 | 2 - 3 |

Ovocie

| Sušené potraviny | Úroveň v rúre | | Teplota °C | Čas v hodinách (orientačne) |
|---|---|---|---|---|
| | 1 úroveň | 2 úrovne | | |
| Slivky | 3 | 2/4 | 60 - 70 | 8 - 10 |
| Marhule | 3 | 2/4 | 60 - 70 | 8 - 10 |
| Jablkové plátky | 3 | 2/4 | 60 - 70 | 6 - 8 |
| Hrušky | 3 | 2/4 | 60 - 70 | 6 - 9 |

## 10.10 Rozmrazovanie

Z pokrmu odstráňte obal. Pokrm položte na tanier.

Nezakrývajte ho taniermi ani miskami. Mohlo by dôjsť k predĺženiu času rozmrazovania.
Použite prvú úroveň v rúre. Tú úplne dole.

| Pokrm | Čas rozmrazovania v min. | Ďalšia doba rozmrazovania v min. | Poznámka |
|---|---|---|---|
| Kurča, 1 000 g | 100 - 140 | 20 - 30 | Kurča položte na obrátenom tanieriku do veľkého taniera a v polovici času rozmrazovania otočte |
| Mäso, 1 000 g | 100 - 140 | 20 - 30 | Po uplynutí polovice času obráťte |
| Mäso, 500 g | 90 - 120 | 20 - 30 | Po uplynutí polovice času obráťte |
| Pstruh, 150 g | 25 - 35 | 10 - 15 | - |
| Jahody, 300 g | 30 - 40 | 10 - 20 | - |
| Maslo, 250 g | 30 - 40 | 10 - 15 | - |
| Smotana, 2 x 200 g | 80 - 100 | 10 - 15 | Smotana sa dá výborne vyšľahať, aj keď je čiastočne zamrznutá |
| Torta, 1 400 g | 60 | 60 | - |

## Informácie o akrylamidoch

**Dôležité upozornenie** Podľa najnovších vedeckých poznatkov môžu akrylamidy vznikajúce pri zapekaní jedla (predovšetkým u jedál s obsahom škrobu) predstavovať nebezpečenstvo pre zdravie. Preto vám odporúčame pripravovať jedlá pri čo najnižších teplotách a príliš jedlá nezapekať.

# 11. RÚRA – OŠETROVANIE A ČISTENIE

**VAROVANIE**
Pozrite si kapitoly týkajúce sa bezpečnosti.

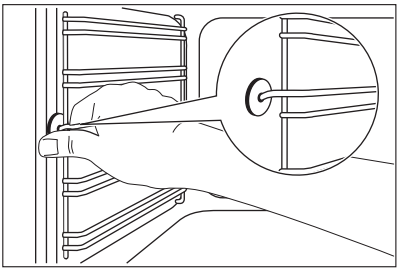
- Prednú stranu spotrebiča očistite mäkkou utierkou namočenou v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.
- Na čistenie kovových povrchov použite bežný čistiaci prostriedok
- Vnútorný priestor rúry na pečenie vyčistite po každom použití. Jednoduchšie tak odstránite nečistoty, ktoré sa nepripália.
- Odolné nečistoty odstráňte špeciálnym čističom na rúry na pečenie.
- Po každom použití vyčistite všetko príslušenstvo rúry a nechajte ho uschnúť. Použite mäkkú tkaninu namočenú v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.
- Ak máte príslušenstvo s nelepivým povrchom, nečistite ho agresívnymi prostriedkami, ostrými predmetmi ani v umývačke riadu. Mohlo by dôjsť k poškodeniu nelepivej vrstvy.

**Antikorové alebo hliníkové spotrebiče**
Dvierka rúry čistite iba vlhkou špongiou. Vysušte ich mäkkou handričkou.
Nikdy nepoužívajte oceľové drôtenky, kyseliny ani abrazívne materiály, ktoré by mohli poškodiť povrch rúry. Pri čistení ovládacieho panelu dodržiavajte rovnaké ochranné opatrenia.

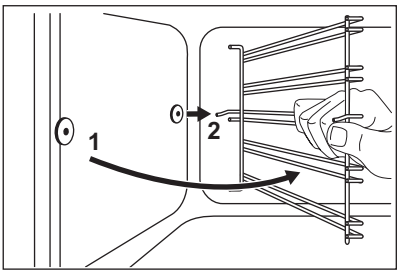
## 11.1 Zasúvacie lišty

Ak chcete vyčistiť bočné steny, môžete vybrať zasúvacie lišty.

### Vyberanie zasúvacích líšt



1. Odtiahnite prednú časť zasúvacích líšt od bočnej steny.




2. Potiahnite zadnú časť líšt od bočnej steny a lišty vyberte.

### Montáž zasúvacích líšt

Pri montáži zasúvacích líšt zvoľte opačný postup.

**Platí pre teleskopické lišty:**
Upevňovacie kolíky na teleskopických lištách musia smerovať dopredu.

**POZOR**
Dbajte na to, aby bol dlhší upevňovací drôt vpredu. Konce dvoch drôtov musia smerovať dozadu. Nesprávna inštalácia môže spôsobiť poškodenie smaltu.

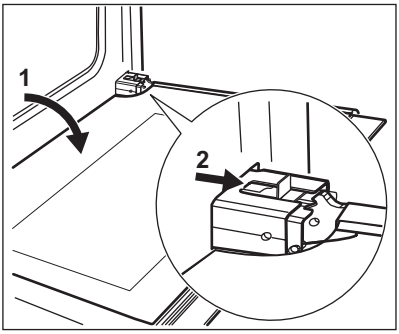
## 11.2 Čistenie dvierok rúry

Čistenie si zjednodušíte, keď dvierka zvesíte.

**VAROVANIE**
Pred čistením skiel dvierok sa uistite, že sú sklenené tabule vychladnuté. Hrozí riziko, že sklenené tabule môžu prasknúť.

**VAROVANIE**
Ak sú sklenené tabule dvierok poškodené alebo poškriabané, sklo zoslabne a môže prasknúť. Aby ste predišli ich prasknutiu, vymeňte ich. Bližšie informácie vám poskytne miestne servisné stredisko.

## Demontáž dvierok:




1. Dvierka úplne otvorte.
2. Posuvný prvok posúvajte, až kým nezaznie cvaknutie.
3. Zatvárajte dvierka, až kým sa posuvný prvok nezaistí.
4. Vyberte dvere.

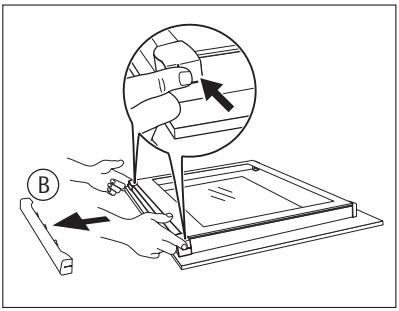
Pri demontáži dvierok ich najprv potiahnite smerom von na jednej strane a potom na druhej.

Po dokončení čistenia nasaďte dvierka rúry. Pri inštalácii zvoľte opačný postup. Pri nasadzovaní dvierok sa uistite, že zaznelo cvaknutie. Ak je to potrebné, použite silu.

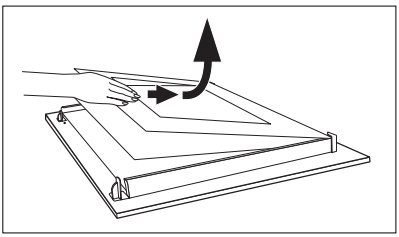
## 11.3 Sklené panely rúry

Typ a tvar skiel vo dvierkach na vašom výrobku sa môžu líšiť od príkladov znázornených na obrázkoch. Rozdiel môže byť aj v počte skiel.

## Odstránenie a čistenie skiel dvierok




1. Uchopte rám dvierok (B) na hornom okraji dvierok po oboch stranách a zatlačte ho dovnútra, aby sa uvoľnili upevňovacie západky.



2. Rám dvierok vyberte potiahnutím dopredu.
3. Sklené panely dvierok uchopte na ich hornej hrane a po jednom ich vytiahnite smerom nahor z vodiacich líšt.
4. Sklené panely dvierok vyčistite.

Pri inštalácii sklených panelov zvoľte opačný postup.

**POZOR**
Odnímateľné sklené panely majú na jednej strane označenie. Skontrolujte, či je toto označenie v ľavom hornom rohu.

## 11.4 Osvetlenie rúry

**VAROVANIE**
Pri výmene žiarovky osvetlenia buďte opatrní. Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

**Pred výmenou žiarovky v osvetlení rúry:**

- Vypnite rúru.
- Odstráňte poistky z poistkovej skrine alebo vypnite elektrický istič.

Položte na dno rúry handru, aby ste zabránili poškodeniu osvetlenia rúry a skleneného krytu.

**Výmena žiarovky osvetlenia rúry**

1. Sklenený kryt žiarovky sa nachádza v zadnej časti rúry.

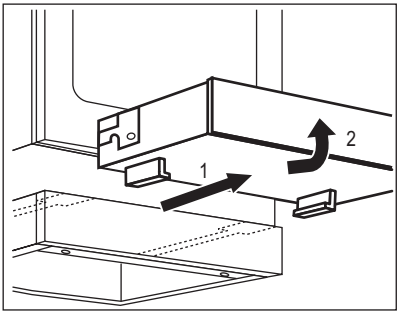
   Otočte sklenený kryt doľava a vyberte ho.
2. Vyčistite sklenený kryt.
3. Žiarovku osvetlenia rúry vymeňte za vhodnú žiarovku s tepelnou odolnosťou do 300 °C.

   Použite ten istý druh žiarovky osvetlenia rúry.
4. Nainštalujte sklenený kryt.

## 11.5 Vybratie zásuvky

Zásuvka na riad pod rúrou sa dá pri čistení vybrať.

1. Vytiahnite zásuvku až na doraz.




2. Zásuvku nadvihnite pod miernym uhlom a vyberte ju zo zasúvacích líšt zásuvky.

**Vloženie zásuvky**

1. Zásuvku umiestnite na zasúvacie lišty zásuvky. Skontrolujte, či západky správne zapadli do líšt.
2. Zásuvku spustite do vodorovnej polohy a zasuňte.

**VAROVANIE**
V zásuvke sa pri používaní rúry môže akumulovať teplo. Nesmiete tam odkladať horľavé predmety (napr. čistiace materiály, plastové tašky, ochranné rukavice, papier, čistiace spreje a pod.).

# 12. ČO ROBIŤ, KEĎ...

**VAROVANIE**
Pozrite si kapitoly týkajúce sa bezpečnosti.

| Problém | Možná príčina | Riešenie |
|---|---|---|
| Varná doska nefunguje | Nie je nastavený varný stupeň | Nastavte varný stupeň |
| Rúra nehreje | Rúra nie je zapnutá | Zapnite rúru |
| Rúra nehreje | Nie je nastavený časomer | Nastavte časomer |
| Rúra nehreje | Nie sú nastavené potrebné nastavenia | Skontrolujte nastavenia |

| Problém | Možná príčina | Riešenie |
|---|---|---|
| Rúra nehreje | Vyhodila sa poistka v poistkovej skrinke | Skontrolujte poistku. Ak sa poistka vyhodí viackrát, opravu zverte kvalifikovanému elektrikárovi. |
| Nesvieti osvetlenie rúry | Žiarovka je vypálená | Vymeňte žiarovku osvetlenia rúry. |
| Vo vnútri rúry a na jedlách sa zráža para a vytvára sa skondenzovaná voda. | Jedlá ste nechali v rúre príliš dlho | Po ukončení pečenia nenechávajte jedlá v rúre dlhšie ako 15 – 20 minút |
| Na displeji sa zobrazuje „12.00“ | Výpadok elektrického prúdu | Znova nastavte presný čas |
| Ukazovateľ zvyškového tepla sa nerozsvieti | Varná zóna ešte nie je horúca, pretože bola zapnutá iba krátko. | Ak by varná zóna mala byť horúca, obráťte sa na servisné stredisko. |

Ak problém nedokážete odstrániť sami, zavolajte predajcu alebo servisné stredisko.
Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový štítok sa nachádza na prednom ráme vnútorného priestoru rúry.

Odporúčame, aby ste si sem zapísali tieto údaje:

| | |
|---|---|
| Model (MOD.) | ..... |
| Číslo produktu (PNC) | ..... |
| Sériové číslo (S. N.) | ..... |

# 13. INŠTALÁCIA

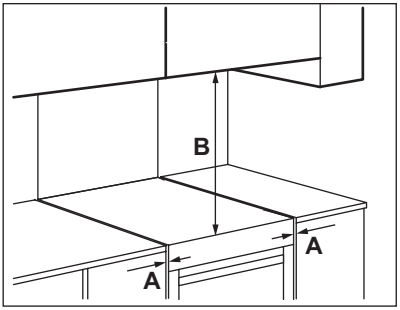


**VAROVANIE**
Pozrite si kapitoly týkajúce sa bezpečnosti.

| Rozmery | |
|---|---|
| Výška | 847 - 867 mm |
| Šírka | 596 mm |
| Hĺbka | 600 mm |
| Objem rúry | 74 l |
| Napätie | 230 V |
| Frekvencia | 50 Hz |

## 13.1 Umiestnenie spotrebiča

Váš voľne stojaci spotrebič môžete nainštalovať so skrinkami na jednej alebo po oboch stranách a do rohu.

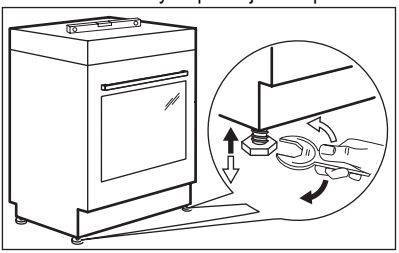



**Minimálne vzdialenosti**

| Rozmery | mm |
|---|---|
| A | 2 |
| B | 685 |

## 13.2 Vyrovnanie do vodorovnej polohy

Na vyrovnanie vrchnej plochy spotrebiča do vodorovnej polohy a v súlade s okolitými povrchmi použite malé nožičky v spodnej časti spotrebiča.



## 13.3 Ochrana proti prevráteniu

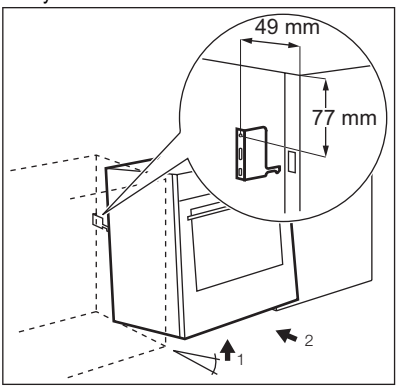
**POZOR**
Je potrebné nainštalovať ochranu proti prevráteniu. Ak ju nenainštalujete, spotrebič sa môže prevrátiť.
Váš spotrebič je označený symbolom uvedený na obrázku (niektoré modely), ktorý vás upozorňuje na inštaláciu ochrany proti prevráteniu.

Dbajte na to, aby ste ochranu proti prevráteniu nainštalovali do správnej výšky.

1. Pred pripevnením ochrany proti prevráteniu nastavte spotrebič do správnej výšky a polohy.
2. Ochranu proti prevráteniu nainštalujte 77 mm pod horným povrchom spotrebiča a 49 mm od ľavej strany spotrebiča do kruhového otvoru na konzole (pozri obrázok). Priskrutkujte ju k pevnému materiálu alebo použite vhodnú výstuž (stenu).
3. Otvor nájdete na ľavej strane v zadnej časti spotrebiča (pozri obr.).

   Nadvihnite prednú časť spotrebiča (1) a spotrebič zasuňte do stredu priestoru medzi skrinkami (2). Ak je priestor medzi skrinkami väčší ako je šírka spotrebiča, musíte upraviť bočnú vzdialenosť tak, aby bol spotrebič vycentrovaný.

   Uistite sa, že je povrch za spotrebičom hladký.




## 13.4 Elektrická inštalácia

Výrobca nezodpovedá za škody v prípade nedodržania bezpečnostných pokynov uvedených v kapitole „Bezpečnostné pokyny“.

Tento spotrebič sa dodáva bez zástrčky alebo bez prívodného elektrického kábla.
Vhodné druhy káblov: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

# 14. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom ♲ odovzdajte na recykláciu. Obal hoďte do príslušných kontajnerov na recykláciu.
Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom spolu s odpadom z domácnosti.
Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

www.electrolux.com/shop

892950922-B-392012